ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

ANNEE 1983 N 47

LE MARCHE DES LICES
HISTOIRE
et
CONTROLE SANITAIRE

THESE

POUR LE DOCTORAT VETERINAIRE

(diplome d'Etat)

Presentée et soutenue publiquement en 1983

devant

L'UNIVERSITE PAUL SABATIER DE TOULOUSE

par

JACQUES François ,Christophe ,Briac

Né le 12 Septembre 1958 a Aïn el Turck (Algérie)

JURY

President

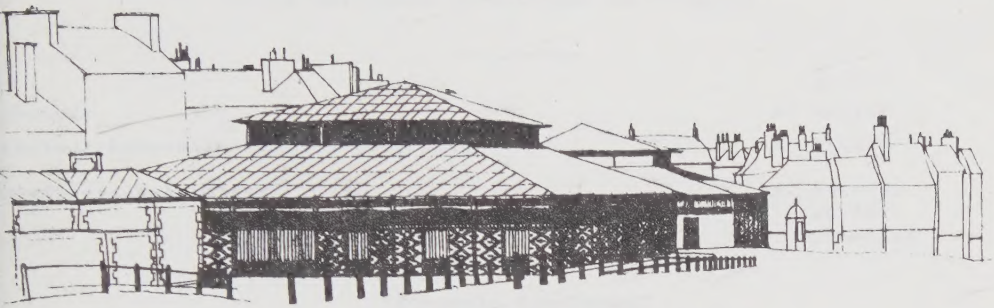
M ROUX Professeur a l'université Paul Sabatier de Toulouse

Assesseurs

M LABIE Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

M ROYAL Professeur a l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

IMP SRSA
Rennes



Hervé PERRIN.
déc 82

LE MARCHE DES LICES

HISTOIRE
ET
CONTROLE SANITAIRE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directeur ..... M. LAUTIE

Directeur honoraire ..... M. FLORIO

Professeurs honoraires ..... MM. BRIZARD
SAURAT
GODFRAIN

PERSONNEL ENSEIGNANT

CHAIRE DE PHARMACIE ET TOXICOLOGIE

Professeur titulaire ..... Mme BURGAT-SACAZE
Maître-Assistant ..... M. PETIT

Pharmacie et Toxicologie

CHAIRE DE PHYSIQUE ET CHIMIE BIOLOGIQUES ET MEDICALES

Professeur titulaire ..... MM. RICO
Professeur sans chaire ..... BRAUN
Maître-Assistant agrégé ..... BENARD

Physique biologique et médicale
Chimie biologique et médicale
Informatique biologique et médicale

CHAIRE D'ANATOMIE DES ANIMAUX DOMESTIQUES

Professeur titulaire ..... MM. PAVAUX
Maître-Assistant ..... LIGNEREUX
Maître-Assistant ..... SAUTET

Organogénèse - Tératologie
Anatomie Générale - Anatomie appliquée

CHAIRE DE PHYSIOLOGIE, PHARMACODYNAMIE ET THERAPEUTIQUE

Professeur titulaire ..... MM. RUCKEBUSCH
Professeur sans chaire ..... FARGEAS
Maître-Assistant Agrégé ..... TOUTAIN

Physiologie - Pharmacodynamie -
Thérapeutique

.../

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41543908_0006

CHAIRE D'HISTOLOGIE - ANATOMIE PATHOLOGIQUE

Professeur titulaire	MM. VAN HAVERBEKE
Professeur sans chaire	CABANIE
Maître Assistant Agrégé	MAGNOL

Histologie - Embryologie
Anatomie Pathologique - Clinique

CHAIRE D'HYGIENE ET INDUSTRIE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

Professeur titulaire	MM. LABIE
Maître de Conférences	EECKHOUTTE
Maître Assistant Agrégé	Mme BENARD

Hygiène, Inspection, Contrôle et
Technologie des denrées alimentaires
d'origine animale - Clinique

CHAIRE DE PARASITOLOGIE ET MALADIES PARASITAIRES

Professeur titulaire	MM. DORCHIES
Maître de Conférences	FRANC
Maître Assistant	DUCOS DE LAHITTE

Zoologie appliquée - Ecologie -
Parasitologie externe - Dermatologie
Parasitologie interne - Clinique

CHAIRE DE SEMIOLOGIE ET PATHOLOGIE MEDICALE DES EQUIDES ET CARNIVORES ET DE LEGISLATION

Professeur titulaire	MM. LESCURE
Maître de Conférences	GUELFI
Maître Assistant	REGNIER

Sémiologie et Pathologie Médicale des
Equidés et Carnivores
Législation Vétérinaire et Déontologie
Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE MEDICALE DU BETAIL ET DES ANIMAUX DE BASSE-COUR

Professeur titulaire	MM. TOURNUT
Maître de Conférences	BEZILLE
Maître Assistant	JOUGLAR

Sémiologie et Pathologie Médicale
du Bétail et des animaux de basse-cour
Clinique - Consultation itinérante

.../

CHAIRE DE PATHOLOGIE CHIRURGICALE

Professeur titulaire	MM. CAZIEUX
Maître de Conférences	GENEVOIS
Maître Assistant agrégé	AUTEFAGE
Maître Assistant	FAYOLLE

Propédeutique et Sémiologie chirurgicale
Radiologie - Technique chirurgicale -
Anesthésiologie - Pathologie Chirurgicale
Traumatologie - Podologie orthopédique -
Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE DE LA REPRODUCTION

Professeur titulaire	MM. FERNEY
Professeur sans chaire	ROYAL
Maître-Assistant	BERTHELOT

Pathologie de l'appareil génital et de la mamelle - Sémiologie et propédeutique -
Pathologie de la Reproduction -
Obstétrique et pathologie du nouveau-né
Clinique - Consultation itinérante

CHAIRE DE MALADIES CONTAGIEUSES - ZOONOSES - LEGISLATION SANITAIRE

Professeur titulaire	MM. CHANTAL
Maître Assistant	PICAVET
Maître-Assistant	LACHERETZ

Epidémiologie - Maladies Contagieuses
Zoonoses - Législation sanitaire -
Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE GENERALE - MICROBIOLOGIE - IMMUNOLOGIE

Professeur titulaire	MM. LAUTIE
Maître Assistant	PELLERIN
Maître Assistant	MILON

Microbiologie - Immunologie -
Pathologie Générale

CHAIRE D'ELEVAGE ET ECONOMIE

Professeur titulaire	MM. QUEINNEC
Professeur sans chaire	DARRE
Maître Assistant	Mme QUEINNEC

Ethnologie - Génétique animale -
Extérieur - Zootechnie et économie générales
Ethologie appliquée, Sciences, Techniques,
Economie de l'Elevage et des Productions
animales - Insémination artificielle -
Organisation de l'Elevage

.../

CHAIRE D'ALIMENTATION

n.	Professeur titulaire	MM. FALIU
	Professeur sans chaire	GRIESS
	Maître Assistant	ENJALBERT

Botanique appliquée et bromatologie
Agronomie - Alimentation

CHARGES D'ENSEIGNEMENT

MM. les Professeurs ANGELIER, ARMENGAUD, COMBES, COMBRET, CROS, FERNET et MAZENC.

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats (délibération de la Faculté en date du 10 Mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 Juin 1924.

A notre Président de Thèse

Monsieur le Professeur ROUX

de l'Université Paul SABATIER de TOULOUSE

qui nous a fait l'honneur d'accepter la Présidence de notre Jury de Thèse.

Hommage respectueux.

A NOTRE JURY DE THESE

Monsieur le Professeur LABIE

Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de TOULOUSE

En témoignage de sincère reconnaissance pour les conseils qu'il nous a prodigués.

Qu'il trouve ici l'expression de ma profonde gratitude.

Monsieur le Professeur ROYAL

Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de TOULOUSE

Qui a bien voulu manifester de l'intérêt pour notre travail.

Hommage respectueux.

A mes Parents

auxquels je dois tant, qu'ils trouvent ici le témoignage de ma reconnaissance et de mon affection.

A mes soeurs et beaux frères et particulièrement à Hervé

A mes nièces.

A Monsieur G. DORER

Chef Technicien à la Direction Départementale des Services Vétérinaires d'Ille et Vilaine.

En témoignage de profonde reconnaissance pour la constante disponibilité dont il a fait preuve et l'aide précieuse qu'il nous a apportée.

SOMMAIRE

INTRODUCTION

I - L'HISTOIRE DU MARCHÉ

1 - L'HISTOIRE DES MARCHES ET DE LA PLACE DES LICES JUSQU'EN 1828 ENVIRON 3

2 - LES PREMIERS PROJETS DE CONSTRUCTION DE HALLES 5

3 - LA CONSTRUCTION DES HALLES 10

a) L'implantation
b) la construction

4 - L'AGRANDISSEMENT DES HALLES 13

5 - LES AMENAGEMENTS 14

a)Pavillon Ouest
b)Pavillon Est

6 - LE MARCHE ET L'EXPANSION DE RENNES DE 1960 A 1980 16

II - LE CONTROLE SANITAIRE - HISTORIQUE

1 - HISTORIQUE DE LA REGLEMENTATION EN FRANCE DE 1902 A 1965 17

2 - HISTORIQUE DE LA REGLEMENTATION A RENNES 24

a) Etat sanitaire de la ville de Rennes et de ses marchés

- Sous l'ancien Régime
- Sous la Monarchie de Juillet

b) Création d'un poste de vétérinaire inspecteur
c) L'extension de ses compétences (1862)
d) Le marché des Lices et son règlement (1873)
e) Création d'un laboratoire d'analyse
f) réglementation générale du commerce de la viande à Rennes (1889)
g) Inspection des viandes foraines (1893)
h) Inspection et tuberculose
i) Local d'inspection et réglementation de 1907
j) La réglementation de 1948

3 - LA REGLEMENTATION ACTUELLE 40

III - LE MARCHE AUJOURD'HUI

1 - IMPORTANCE DU MARCHE 44

a) Qualitative
b) Quantitative

2 - MARCHANDISES VENDUES

a) Charcuterie
b) Les plats cuisinés
c) La boucherie
d) Les volailles
e) Les produits de la pêche

3 - PROBLEMES SPECIFIQUES DE L'INSPECTION SUR LE MARCHE 50

a) Boucherie-charcuterie
b) Les produits de la mer

- bases légales
- les poissons entiers
- le poisson frais travaillé
- les coquillages
- les crustacés

c) Les produits laitiers
d) Les volailles
e) Les lapins
f) Les oeufs
g) Les fromages
h) conclusion

4 - MOTIVATION DE LA FREQUENTATION 68

5 - AVENIR DU MARCHE 69

CONCLUSION

INTRODUCTION

POURQUOI LE MARCHE DES LICES A RENNES ?

A Rennes le marché des Lices est un "*événement*" hebdomadaire. Chaque samedi, de 7 heures du matin à midi, on voit converger des milliers de Rennais de toutes conditions, vers la Place des Lices. Les amateurs de produits de qualité, accourus dès l'ouverture croisent, leurs paniers pleins, la grande masse des citadins désireux de retrouver l'ambiance des marchés d'antan au contact direct des agriculteurs et de faire provision de produits "*campagnards*".

En effet, l'offre est extrêmement variée et ne porte, quasi exclusivement, que sur des produits comestibles : petits légumes et fruits de la ferme, produits laitiers, toutes viandes de boucherie et de charcuterie, produits de la mer, miel, etc...

Ce marché a ceci d'original que, datant du XVIème siècle, il n'a pas cessé de fonctionner au même emplacement et avec des structures qui n'ont guère évolué depuis le XVIIIème siècle. Au pied des remparts au Moyen Age, il se retrouve, de nos jours, au centre de la ville. Cette situation, sans doute unique en France, mérite une étude particulière.

Si ce marché, lié à l'histoire de RENNES, a pu traverser les âges sans subir de modifications irrémédiables, il le doit en grande partie et indirectement au grave incendie qui en 1720, ravagea tous les quartiers centre et ouest de la ville.

Les architectes royaux de l'époque en assurèrent la reconstruction d'une façon qui entraîna des conséquences considérables et imprévisibles pour les contemporains, sur le développement futur de RENNES.

Négligeant les premières tentatives d'industrialisation qui firent prospérer d'autres villes, ils se bornèrent à reconstruire une cité résidentielle, aux matériaux nobles, à l'architecture classique, mais aux rues trop étroites pour le grand commerce. Ainsi, RENNES continue d'être une ville de grands bourgeois et si, par la suite, elle brilla au point de vue universitaire et administratif, elle demeura longtemps endormie économiquement et même sclérosée dans ses traditions et figée dans une solide symbiose ville-campagne, encore apparente de nos jours.

C'est pourquoi le marché des Lices continue d'apparaître comme une survivance du "*bon vieux temps*", même depuis les années 1960 et l'industrialisation de RENNES.

Ces quelques considérations nous amèneront à développer le sujet suivant trois grandes directions :

1°) L'historique du marché, en insistant notamment sur la construction des différents pavillons des halles

2°) L'étude de l'évolution de la réglementation sanitaire en France et à RENNES

3°) La description du marché actuel et de ses problèmes.

I - L'HISTOIRE DU MARCHE

L'origine du marché de la Place des Lices n'a pu être retrouvée et n'a sans doute pas de date de création officielle. Son histoire et sa permanence dans les traditions rennaises ne sont pas dissociables de l'histoire proprement dite de la capitale bretonne.

Dès le début, le marché se tient en plein air. Par la suite, devant son importance croissante, deux halles couvertes ont été construites.

Ce chapitre se propose d'étudier : d'une part l'histoire de la Place en général jusqu'à l'édification des halles, d'autre part les péripéties qui accompagnèrent leur construction et leur aménagement.

1 - L'HISTOIRE DES MARCHES ET DE LA PLACE DES LICES JUSQU'EN 1828 ENVIRON

Dans le Haut Moyen Age, les marchés ne se tenaient pas à l'intérieur des cités fortifiées : ils en étaient exclus pour éviter que les ennemis, à la faveur du grand concours de peuple franchissant les portes, ne s'emparent de la ville.

Mais, dès le milieu du XIIIème siècle, on distingue à RENNES le marché des bêtes sur pied, ou foire, et le marché des subsistances. Le premier se tenait Place de la Grande Pompe où viande, pain, poissons, grains, légumes se vendaient en un lieu clos et couvert dit "*Cohue*".

Dès 1483 de nouveaux marchés sont créés au nombre de 4 :

- le long de la rue de la Cordonnerie, menant de la Cathédrale vers le centre de ville,
- au bas des Lices,
- sur la Place Sainte Anne,
- Au Vau Saint Germain.

C'est la première allusion faite à un marché sur les Lices. (cf plan n° 1).

Place Saint Anne
Bas des Lices
la Cohue
Vau St Germain
rue de la cordonnerie
PLAN DE RENNES
PLAN N°1

Cette Place des Lices occupe l'emplacement de la "Lice" ou Champ clos du Moyen Age où se donnaient les tournois et les fêtes. La tradition rapporte que DU GUESCLIN y rompit sa première lance en 1337, à l'âge de 17 ans, lors des fêtes données à l'occasion du mariage de JEANNE DE PENTHIEVRE avec CHARLES DE BLOIS.

Au commencement du XVIème siècle, ces terrains "*ont été retenus pour la décoration de la ville et pour servitude publique, entre lesquiels lieux a été avisé qu'il serait fait ung camp, quel fermera à barrières, ou quel il y aura d'une et d'autre part entrée et issue et y sera tenu la vente et marché de bois.*" L'emplacement était particulièrement bien choisi puisque situé près des Portes Mordelaises et près du pont qui enjambe l'Ille, dans l'axe des communications les plus importantes de l'époque.

Pendant l'épidémie de peste de 1622, on y établit un marché de subsistances pour empêcher les gens de l'extérieur de pénétrer à l'intérieur de la ville. Ce marché survécut à la cause qui l'avait créé.

Il faut se rappeler que vers 1700 les places et les rues étaient envahies de marchands ; aucun marché n'était plus important qu'un autre, chacun d'eux était plutôt spécialisé suivant les denrées qu'il offrait.

En 1705, la Place des Lices était occupée par un marché aux volailles, comme en témoigne un Arrêté de 1705, qui fait interdiction d'acheter la volaille ailleurs qu'au marché des Lices et "*d'aller au devant des marchands*". Notons au passage "*l'interdiction de vendre des volailles soufflées, gâtées et corrompues*". (cf document I).

Voici l'incendie de 1720. A son tour la "*Cohue*" est détruite, et marchands de légumes, de poissons, de viandes, de grains, de poteries sont bientôt soumis à toutes les intempéries.

La construction de halles spacieuses est comprise dans le plan de reconstruction de la ville : au coin de la rue de Rohan et sur le bord de la Vilaine. Ces halles sont inaugurées en 1733.

DOCUMENT I

DE PAR LE ROY
ET MONSIEUR
LE PROCUREUR DU ROY DE POLICE
A RENNES.

VEU PAR NOUS MAISTRE JEAN BERTHELLOT, CONSEILLER, Procureur du Roy de Police à Rennes, pour l'abſence de Monſieur le Lieutenant General de ladite Police ; la Remontrance nous faite par Me. René le Monnier, Avocat en la Cour, faiſant fonction de Subſtitut du Procureur du Roy de ladite Police, par laquelle il remontroit que par pluſieurs Reglemens, la Cour a voulu arreſter le cours ordinaire qu'avoient pris les Poulaillers de cette Ville de Rennes, d'acheter de la Volaille ailleurs qu'au Marché, & au paravant les dix heures du matin, d'aller au devant de ceux qui apportent les Volailles & Gibiers pour vendre, d'expoſer en vente, ny vendre aucunes Volailles ſouffléés, gâtées ny corrompuës, & de vendre ny étaller en autres lieux que dans la Ruë de la Poulaillerie, qui leur a eſté de tout temps deſtinée ; Neanmoins les mêmes Poulaillers de cette Ville, leurs Femmes, Enfans & gens de leur part ne laiſſoient pas d'aller au devant de ceux qui apportent des Volailles & Gibiers au Marché, d'aller dans des lieux & Maiſons ou les particuliers deſcendent & logent, où ils achetent ſecretement leurs Marchandiſes, d'étaller & vendre ſur la Place des Lices les jours de Marché, pour avoir occaſion de ſe trouver au Marché à toutes heures du matin, où ils prennent impunément les Volailles & Gibiers aux gens de la Campagne, & font enſorte que le public eſt forcé d'acheter ce qui luy eſt neceſſaire avec leſdits Poulaillers de cette Ville, & au prix que bon leur ſemble, pourquoy ledit Subſtitut s'étoit trouvé dans l'obligation de s'émouvoir, & de requerir qu'il y fût pourvû, ſur les concluſions portées par ſa Remontrance ; Sur quoy.

NOUS faiſant droit ſur la Remontrance dudit Sieur Subſtitut, avons conformément aux Arreſts & Reglemens, & Ordonnances de Police, fait défenſes à tous Poulaillers de cette Ville & Faux-bourgs, d'aller n'y envoyer leurs Femmes, Enfans, ny gens de leur part, au devant de ceux qui apportent des Volailles & Gibiers pour vendre, de les acheter dans des Maiſons particulieres ny ailleurs qu'au Marché public ſur les Lices & paſſé les dix heures du matin, ſous quelque pretexte que ce puiſſe eſtre, de s'étaller ny vendre ſur ladite Place des Lices & autres lieux que Ruë de la Poulaillerie les jours de Marchez, d'expoſer en vente aucune Volaille ſoufflée, gâtée ny corompuë, le tout à peine de confiſcation de leurs Marchandiſes, & de cinquante livres d'amende proviſoirement par chaque contravention, & de Priſon pour ceux qui n'auront le moyen de payer ladite amende ; Et à ce que perſonne n'en ignore, Ordonné que la preſente ſera lûë, publiée à ſon de Trompe, Imprimée & affichée où beſoin ſera ; Ce fut fait & donné à Rennes le neuviéme Février mil ſept cens cinq. Signé.

BERTHELLOT. LE MONNIER. VANNIER, Greffier.

Progressivement les marchands sont priés de dégager les rues et de gagner les places où se trouvent les marchés. Ceux-ci se trouvent organisés et concentrés. C'est ainsi qu'en 1786, un Arrêt de la Cour, exécuté par le Lieutenant de Police décide le transfert du marché de la Place Saint Michel à la Place des Lices : "*... il n'est plus possible que la Place Saint Michel serve de marché, l'encombrement de cette place me fait craindre à chaque instant des malheurs lors de l'arrivée des chevaux et des voitures ; je vous propose donc de transférer sur la Place des Lices, après les marchés de beurre, les différents marchands qui étaient sur la Place Saint Michel ...*"

Dès cette époque le marché des Lices recevait un grand nombre de fermiers qui venaient y vendre leur beurre, et l'on sait que cette denrée a toujours été très prisée en Bretagne. On trouve dorénavant sur le marché, des marchands de beurre, de volailles et d'autres denrées non précisées.

Sous le Premier Empire, le marché des Lices prend encore plus d'importance avec la canalisation de l'Ille et la création du canal d'ILLE-ET-RANCE. Sa situation privilégiée, à côté des Portes Mordellaises, est encore améliorée grâce aux "*voitures de la Poste et des Messageries*" qui y passaient 6 fois par semaine, de même que les 2/3 des provisions de la ville ainsi que les voitures et chariots partant pour les côtes de Bretagne.

A partir de 1828, la Municipalité, en raison de l'importance croissante que prend le marché, envisage diverses solutions pour l'agrandir et le couvrir.

2 - LES PREMIERS PROJETS DE CONSTRUCTION DE HALLES

L'aménagement de l'actuelle Place des Lices débuta en 1828. En effet, à cette époque la Municipalité de M. DE LORGERIL entreprit de mettre en communication le placis du Bas des Lices avec la rue de la Trinité (qui désignait alors la partie de la rue de la Monnaie actuelle, entre la Croix de la Mission et la rue Saint Guillaume) par le prolongement en ligne droite de l'actuelle rue de Juillet, jusqu'à la place Saint Pierre. (voir plan n° 2). Ce percé se fit sans trop de difficultés. Cependant le Maire ne voulait pas se contenter de l'ouverture de cette voie au bas des Lices.

- PLAN N°2 RENNES EN 1860 -

En mars 1829, l'architecte de la ville, MILLARDET, produit deux projets d'aménagement de cette place et des rues voisines :

- le premier prévoit la construction d'une halle au pain et à la viande sur les Lices
- le deuxième est plus complet et occupe une bonne partie des jardins de la Trinité. MILLARDET prévoit aussi l'implantation de tout un ensemble : la halle à la viande à l'ouest des Lices et au nord de celle-ci, un chateau d'eau *"où se réunissent les eaux pour être distribuées dans la ville"* et deux fontaines ; à l'est un grand marché aux herbes avec, au nord de celui-ci, un marché à la volaille et au sud une halle au poisson. Ce vaste projet aurait pu entrer dans le cadre d'une politique de grands travaux pour combattre efficacement le chômage. (cf en 1816, les travaux de l'écluse du Mail).

Malheureusement des raisons historiques et économiques (1830) empêchèrent la réalisation de ce projet.

L'étude du projet de construction d'un marché couvert est reprise en même temps que celle du projet de construction d'un abattoir en 1842. On retrouve d'ailleurs les mêmes arguments en faveur de la construction des halles, comme le prouve l'extrait du rapport de LETESTU à ce sujet :

"A RENNES le marché a lieu tous les jours, celui du samedi est le plus considérable.
Les denrées qu'on y apporte sont notamment les légumes, les fruits, beurre, oeufs, lait, gibier, volaille et poissons secs.
Il se tient sur la voie publique dans les rues Champ Jacquet, Chateau Renault, de l'Horloge, Rohan, Volvire, et sur les places Saint Michel et des Lices.
Il existe en outre d'autres marchés partiels, tels que ceux de la Place Toussaints et de la Place Saint Sauveur (ce dernier pour les fleurs et les arbustes). Ils ont lieu le samedi et le dimanche matin ; mais il est superflu d'en parler attendu leur peu d'importance.
La situation des marchés sur la voie publique a de graves inconvénients ; les marchands en grand nombre qui les approvisionnent sont exposés, ainsi que les denrées à toutes les intempéries de l'air".

"Dans un pays pluvieux où l'hiver se prolonge pendant une bonne partie de l'année, cette situation est contraire aux intérêts de la santé publique, et nuit essentiellement à la conservation des denrées destinées à l'alimentation".

"Sous un autre rapport, la voie publique est tellement encombrée par les marchés, que la circulation des piétons y est souvent impossible, et que celle des chevaux et voitures y est toujours un danger". (...)

"Il devient évident, par tous ces motifs, que dans l'intérêt général des habitants et dans l'intérêt privé de la ville, la création d'un marché couvert dans un lieu suffisamment vaste et bien disposé pour le recevoir, serait une amélioration désirable et nécessaire." (...)

"La place des Lices est l'emplacement désigné depuis longtemps pour l'établissement d'un marché couvert."

"Cette place (...) y convient parfaitement par sa position et son étendue".

"Il y a quelques années, elle était occupée en grande partie par des baraques bâties après l'incendie de 1720. Ces baraques ont disparu."

"La place des Lices sera réunie à celle de la Trinité qui y est contiguë."

"Leur longueur est de 170 mètres. Leur largeur de 70."

"La réunion des deux places exigera la démolition d'une partie des anciens remparts sur lesquels ont été construites les maisons formant le côté sud de la rue Neuve des Lices."

(...)

"Les marchands qui approvisionnent le marché se divisent en deux classes distinctes : La première est composée de cultivateurs qui apportent les fruits et légumes, pour les vendre soit aux consommateurs directement, soit aux marchands regrattiers. (1)

---

(1) sous l'Ancien Régime, personne qui vendait en détail sur les marchés.

La seconde est composée des marchands regrattiers et autres ayant sur la voie publique des étalages permanents." (...)

"De ces marchands, les uns viennent tous les jours au marché, d'autres n'y viennent que le samedi."

(Le tableau ci-après fait connaître leur nombre, la nature des denrées, ... et les jours où ils viennent au marché.) (...)

"Les bâtiments devraient être suffisamment vastes pour contenir les 400 à 500 étalagistes sédentaires. C'est un nombre considérable mais qui semble ne pouvoir être réduit, si l'on réfléchit que ce ne serait pas assez de pourvoir aux besoins actuels, qu'il faut encore prévoir pour l'avenir le cas probable d'un accroissement." (...)

"Voici, en conséquence, quelles seraient les propositions à soumettre au Conseil Municipal :

1) *il sera construit sur les places des Lices et de la Trinité, un marché couvert disposé pour recevoir les marchands, étalagistes ...*
2) *l'administration fera dresser les plans de cette construction. (...)*
3) *La dépense d'exécution des deux projets d'abattoir et d'un marché couvert n'excédera pas 700 000 francs tout compris".*

Il semble que ce soient les questions financières qui firent échouer ce projet de construction des halles.

En conclusion de son rapport, LETESTU emploie des arguments qui nous paraissent bien actuels : "*... Il faut bien prendre garde de se laisser entraîner à accroître les charges de la commune, de peur d'épuiser les sources de son aisance et de porter atteinte au bien-être de la population avec la meilleure intention cependant de servir ses intérêts...*"

Nous pouvons donc constater que l'idée d'édification de halles était présente depuis longtemps mais ne pouvait germer faute de moyens et de véritable volonté.

Nature des denrées et marchandises	Nombre des étalagistes sédentaires	Nombre des cultivateurs ou herbagers	Nombre de fois qu'ils viennent au marché / semaine	Lieu d'étalage	Observations
Légumes fruits beurres lait - oeufs Gibiers - volailles Gateaux - sel Gruau. Poissons secs	253	Habituellement 200 à 250 ... Dans les forts marchés 300 à 350	Tous les jours. le samedi	Champ Jacquet Rue Volvire Rue Chateau - Renault Rue de l'Horloge Rue de Rohan Place des Lices	
Bouchers - Forains	100		Le samedi	Place Sainte Anne	Le plus petit nombre 60 à 80 le plus grand 90 à 120.
Mercerie Bibloterie	10		tous les jours	Rue diverses	
Triperie	28		le samedi		
Cordonnerie	22		le samedi	Lices	
Ferraille	6		le samedi	Pré-Botté.	
	419	300 à 350			

3 - LA CONSTRUCTION DES HALLES - 1869-1881

Souvent envisagée, notamment à la fin de la Restauration et au début de la Monarchie de Juillet, la construction d'un marché couvert aux Lices ne se concrétisa qu'à la fin du Second Empire.

Rennes a maintenant 50 000 habitants, elle est devenue un noeud important de voie ferrées, l'octroi rapporte 900 000 francs à la fin de l'Empire contre 500 000 en 1842.

a) L'implantation

La réalisation de cette grande place marchande sera effectuée le 20 octobre 1858, grâce au Maire de la ville, Ange Léon Des Ormeaux qui fit raser le mur de la ville séparant la place des Lices de la place de la Trinité.

La réunion de ces deux places libère, comme prévu, un espace de 165 mètres sur 71,60 mètres.

Ainsi la grande place du marché des Lices est enfin réalisée, mais à quand le marché couvert ? Deux obstacles demeurent encore : la dénivellation de la place et la mobilité du terrain qui posera des problèmes pour les fondations.

b) La construction

En 1861, MARTENOT, l'architecte de la ville établit un projet d'implantation sur cet espace : ... "*(il) pensait alors à deux corps de bâtiments divisés chacun en deux pavillons reliés par des rues couvertes. Ces deux corps de bâtiments, séparés par la place de la Trinité prolongée et transformée en un vaste boulevard planté d'arbres, s'étendraient vers l'ouest jusqu'à la rue de Juillet et à une égale distance vers l'Orient, jusqu'à une place plantée d'arbres, réservée aux marchands forains. Vers le Nord, un vaste boulevard longeant les maisons des Lices jusqu'à la hauteur de la rue des Innocents ; enfin au Sud, une rue de 20 mètres de large serait disposée*".

Ce projet ne put être mis en oeuvre. Il fallut attendre les dernières années du Second Empire. Quand il en reprend l'étude, Martenot est conscient que la principale difficulté réside dans la dénivellation du terrain

DOCUMENT II

VILLE DE RENNES.

Construction

D'UN

MARCHÉ COUVERT

SUR LA PLACE DES LICES

AVIS

Le public est prévenu qu'il sera procédé, le jeudi 5 mars prochain, à 2 heures de l'après-midi, dans une des salles basses du Présidial (aile gauche de l'Hôtel-de-Ville), devant le Maire de Rennes, assisté de deux Conseillers municipaux, à l'adjudication publique, par soumissions cachetées, des travaux de construction de l'un des pavillons et dépendances des Halles centrales projetées sur la place des Lices en cette ville.

Le montant du devis des travaux à adjuger s'élève à la somme de . . . . . 134,500 fr. payable : moitié en 1868, le surplus en 1869.

Les travaux devront être terminés pour le 1er décembre 1868 au plus tard.

On pourra prendre connaissance du projet et du cahier des charges au Secrétariat de la Mairie de Rennes (2e bureau), tous les jours, les dimanches exceptés, de 10 heures à 4 heures.

Les soumissions seront reçues au même lieu ou déposées dans la boîte aux adjudications, qui sera ouverte le jour de l'adjudication, à 2 heures précises.

Chaque soumission énoncera le rabais à tant pour cent sur l'ensemble de tous les prix portés au détail estimatif. Elle sera écrite sur papier timbré et conforme au modèle ci-après. On y joindra :

1° Un certificat délivré par un architecte et n'ayant pas plus de deux ans de date;

2° Un acte de cautionnement soit en numéraire, soit en immeubles de la valeur du vingtième de la dépense prévue par le devis;

3° Dans le cas d'une garantie hypothécaire :

Un certificat du Maire du domicile, énonçant la valeur des immeubles affectés au *cautionnement;*

Un certificat du conservateur des hypothèques constatant s'il existe ou non des inscriptions sur ces immeubles, et tous autres titres et documents, s'il y a lieu.

La soumission sera renfermée seule, sous *une première enveloppe cachetée*, et mise ensuite sous une seconde enveloppe avec le certificat de capacité et les autres pièces indiquées ci-dessus.

En Mairie, à Rennes, le 25 janvier 1868.

Le Maire de Rennes, Député au Corps Législatif,

DE LA GUISTIÈRE.

MODÈLE DE SOUMISSION.

Je soussigné(*nom, prénoms, profession et demeure du soumissionnaire*), ayant pris connaissance des plan, devis et détail estimatifs des travaux de construction d'une Halle et dépendances sur la place des Lices à Rennes, m'engage à les exécuter conformément au devis, moyennant un rabais de (*exprimer le rabais en toutes lettres, sans fractions de centimes*) pour cent.

Fait à le 1868.

(*Signature.*)

qui est "*loin d'être avantageux à ce genre de construction*". Il s'agit d'un problème de circulation à une époque où les voitures attelées et chargées ne peuvent affronter une trop forte pente. En outre "*La grande pente du terrain ne permet pas de construire horizontalement dans toute la longueur, parce qu'à l'Est les lignes supérieures des marchés, peu élevés, iraient rencontrer le sol du Haut des Lices ; de sorte qu'une personne arrivant par la place Saint Michel se trouverait subitement, en face et tout près des constructions nouvelles, ayant les pieds à la hauteur de la toiture. Il est certain qu'un pareil état de choses serait l'objet de critiques unanimes, et à juste titre*".

Par rapport au projet de 1861, celui de 1867 comprend : "*deux pavillons d'égale dimension, séparés par la Place de la Trinité. Martenot compense par le soubassement donné au pavillon Ouest la pente du terrain ; il divise la voie Nord en deux, l'une suivant la pente existante, l'autre ramenée au niveau du sol inférieur du pavillon Est. Ces deux dispositions répondaient au même souci : placer sur un plan à peu près horizontal les deux pavillons sans nuire au point de vue.*"

La mise en adjudication a lieu le 25 janvier 1868. (voir document II). Ces travaux devaient être achevés en décembre de la même année. L'entrepreneur chargé de la construction est le Sieur SEBERT, domicilié à Saint Brieuc qui a proposé le plus fort rabais sur le devis fait par la ville, soit 31,06 % sur 134 500 francs, d'où des problèmes pour terminer dans les temps impartis.

En effet, le pavillon est achevé le 30 septembre 1871, malgré la guerre et ses troubles. Peu de temps avant le 1er juin 1871, le pavillon Ouest avait été terminé, comme en témoigne une lettre de Martenot, l'architecte de la ville de RENNES, qui certifie que "*... les travaux de MM. Baillargeon et Lemoine pour la construction du pavillon Ouest ont été exécutés conformément aux plans, devis et calcul des charges.*"

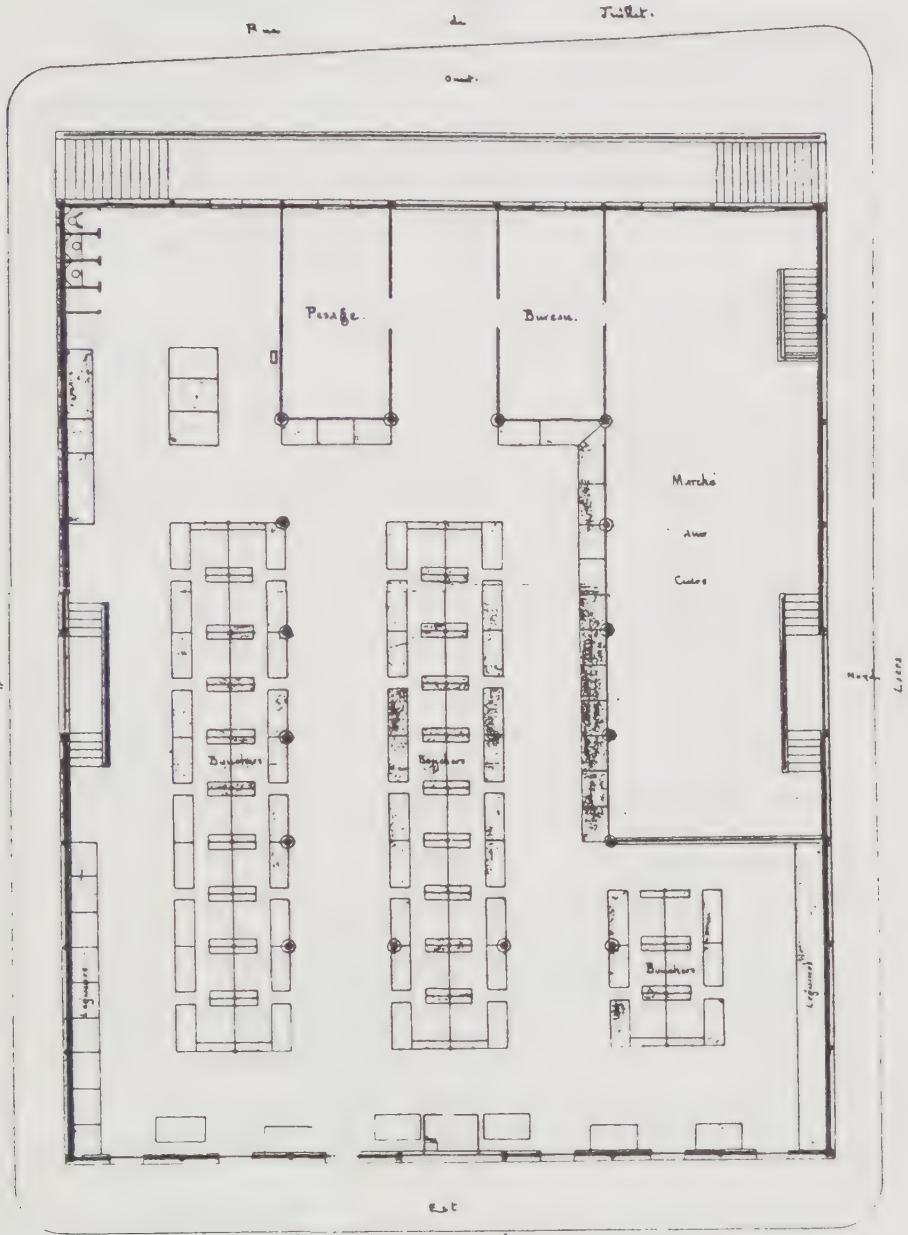
Chaque pavillon a une dimension de 32 mètres de large sur 41 mètres de long, comprenant 7 travées en largeur et 9 en profondeur, de 4,50 m chacune. La surface couverte représente 1312 m2, suffisante pour environ 400 marchands. La surface de chaque place par pavillon est 4,76 m sur 1,25 m de profondeur en ménageant des rues de 2 m, comme aux Halles de Paris de l'architecte Baltard (cf plan n° 3).

VILLE DE RENNES.

PLAN N°3

PAVILLON OUEST DU MARCHÉ DES LICES

ETAT ACTUEL



Echelle de 0m01 p. mètre

PLAN

Rennes le 26 Juin 1886
L'Architecte de la ville

ARCHIVES RENNES

"MARTENOT se réfère dans son descriptif, aux halles de Paris pour justifier de la largeur donnée aux allées à l'intérieur des pavillons. Il envoie au directeur de la briquetterie chargée de la fabrication des briques disposées en muret entre chaque colonne de fonte, un échantillon de brique de la Halle centrale de Paris et insiste, plus tard, sur la nécessaire conformité au modèle. Cette imitation qui va jusqu'à la reprise des motifs décoratifs en losanges des murets par le jeu de briques de couleur différente, intervient, ne l'oublions pas, près d'une quinzaine d'années après le début de la construction des Halles de PARIS."

L'architecte de la ville se montrait satisfait et affirmait ne pas connaître de constructions où "la fonte soit mieux fondue et plus légère".

Grâce à l'association de matériaux anciens et nouveaux (granit, brique, fonte, fer et verre), cet ensemble architectural fait, à RENNES, figure d'innovation. Martenot a réussi a créer un abri léger, salubre et harmonieux.

Outre ces deux bâtiments, le projet comprenait une petite construction à l'Est, composée d'un rez-de-chaussée seulement et renfermant un bureau de Poids Public, deux pièces pour le logement du gardien et des latrines publiques.

L'organisation administrative de ce marché ne sera fixée que par un Arrêté Municipal du 17 janvier 1873, lequel stipule entre autres :

ARTICLE Ier : "Le pavillon Est est affecté : 1) au marché en gros des légumes, fruits, lait, etc... qui se tient tous les jours (...)
2) au marché forain du samedi, de 9 heures à 16 heures pour le beurre, les oeufs, la volaille, le gibier, etc...

ARTICLE 3 : "Le Pavillon Ouest sera occupé par les bouchers forains, les marchands de fruits, légumes et autres produits horticoles.

ARTICLE 4 : "Ce marché sera journalier."

Il s'agit donc d'un marché de gros tous les jours de la semaine et d'un marché forain le samedi.

4 - L'AGRANDISSEMENT DES HALLES

A partir de 1888 se met en place un véritable réseau à voie métrique, formé de 9 lignes principales aboutissant à 3 gares dont une de tramway. La ville dispose ainsi, en dehors du réseau ferré normal, d'une étoile de liaisons départementales particulièrement développée.

Grâce à la mise en place des chemins de fer et tramways, d'intérêt local, va se développer une extraordinaire symbiose ville-campagne, par moment fort pittoresque. Ces moyens de transport écoulent vers les entrepôts de grossistes les récoltes de grains et de pommes à cidre tandis que les paysannes apportent en ville leurs produits (beurre, volailles, oeufs).

En conséquence, le nombre de producteurs venant vendre sous les halles augmente sensiblement : ce qui incite la municipalité à agrandir les Halles des Lices. Les projets présentés au Conseil Municipal le 09 septembre 1904 sont au nombre de 3 :

- Le projet A prévoyait pour faciliter l'inspection des viandes la construction de nouveaux pavillons comportant des bascules, disposées spécialement, et à proximité d'un bureau à guichet où se trouvaient des employés de l'octroi. L'aménagement doit être complété par une table spéciale d'inspection à surface lisse, marbre ou pierre non poreuse, d'un vestiaire et d'un dépôt des viandes saisies . (Voir plan n° 4)

  De plus est prévu l'éclairage au gaz et l'eau pour le nettoyage.

  Ce projet est abandonné d'une part parce que jugé trop coûteux et d'autre part parce qu'il ne *"servirait seulement qu'à l'inspection des viandes"*.

- le projet B délaisse un peu l'inspection des viandes pour prévoir un bâtiment abritant cultivateurs et maraîchers (voir plan n° 5). Ce troisième bâtiment, plus petit que les deux précédents, est aussi placé à l'est du pavillon Est et du même style. C'est ce projet qui a vu le jour.

- Le projet C prévoyait de réunir les deux pavillons existants, mais n'a eu aucune suite.

PLAN N° 4 projet du 7 mars 1904

VILLE DE RENNES

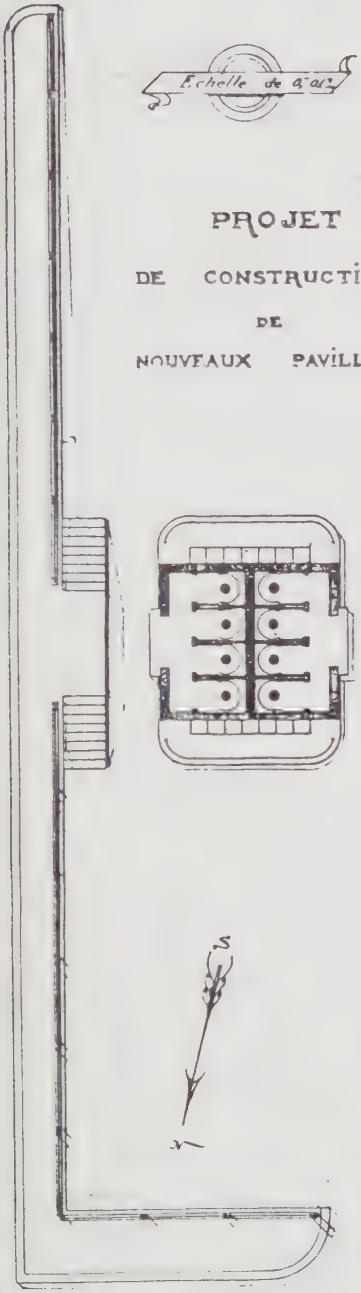
Echelle de 0,01

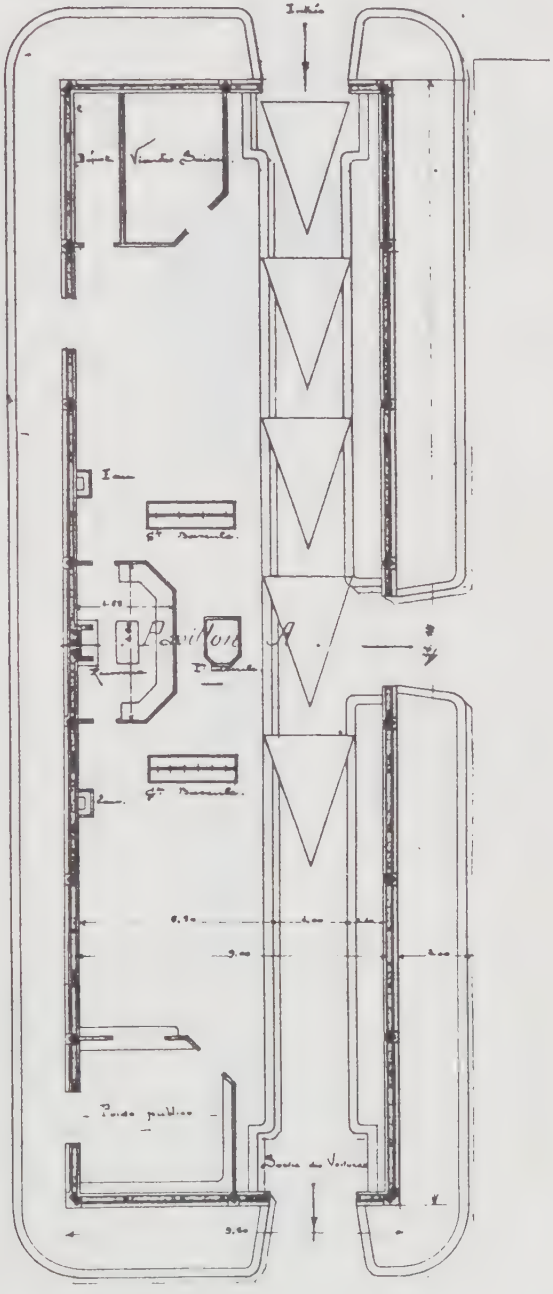
PROJET A

DE CONSTRUCTION

DE

NOUVEAUX PAVILLONS





PROJET B (plan N°5)

VILLE DE RENNES.

HALLES DES LICES.

PROJET DE CONSTRUCTION
DE NOUVEAUX PAVILLONS

HALLE EST

HALLE OUEST

4

Pavillon B

Place de la Trinité

FAÇADE GÉNÉRALE

Ainsi le troisième pavillon est construit et terminé fin 1907. Un Arrêté du 22 janvier 1908 dispose de l'utilisation du nouveau pavillon pour le marché du samedi aux marchands de beurre de toutes catégories, revendeurs et fermiers. En outre, pendant la saison, il est ouvert le matin aux marchands de fruits, primeurs, etc ... et à toutes marchandises qui se vendent au poids. (voir plan n° 6).

La délibération du 03 février 1908 rend effectif l'abandon du pesage et de la vérification des viandes foraines au nouveau pavillon Est. Ainsi les 2 bascules qui y avaient été installées sont transférées à la Halle Sainte Anne.

5 - LES AMENAGEMENTS

a) *Au pavillon Ouest*

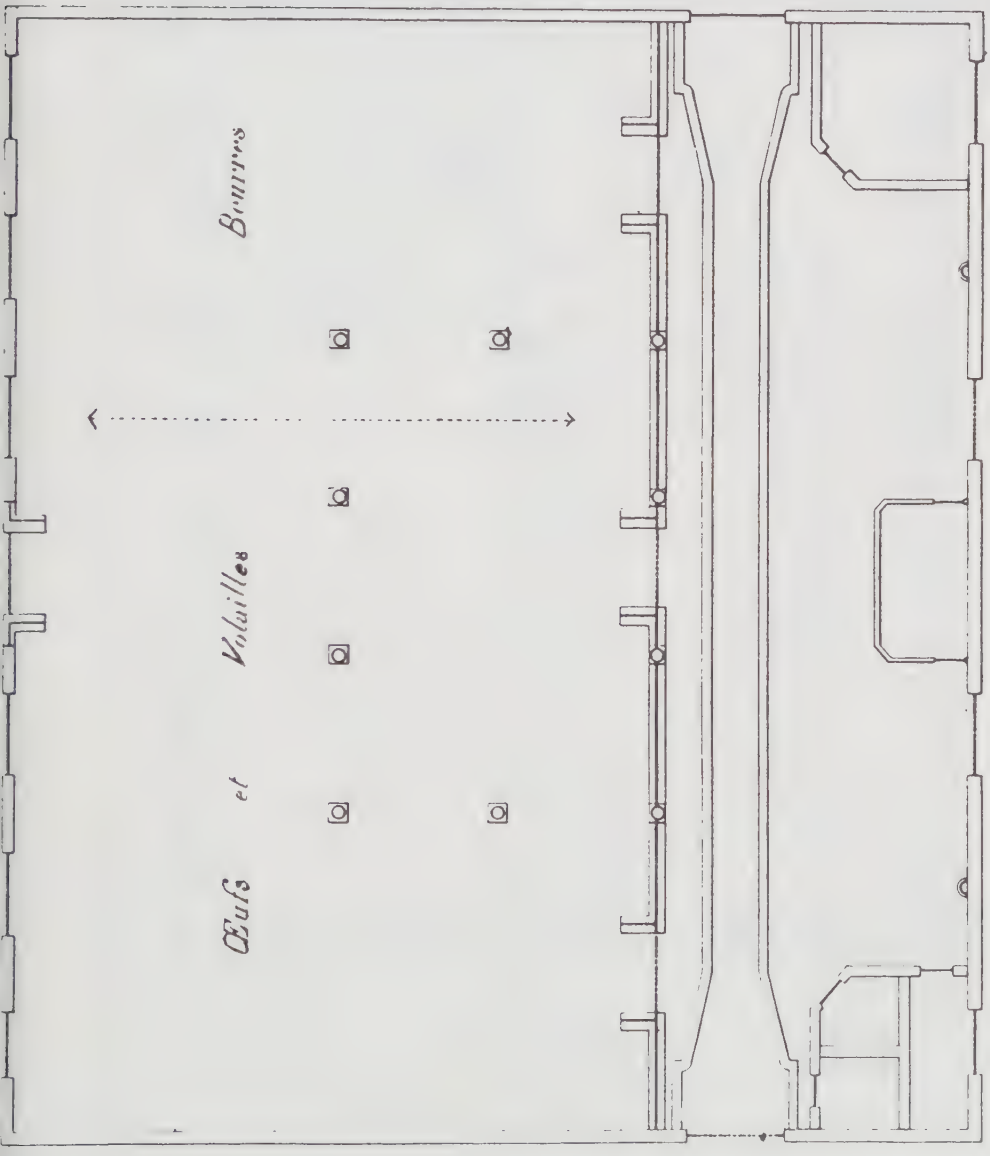
Depuis l'ouverture de la Halle Ouest, la fréquentation par les bouchers ne cesse d'augmenter. Il est donc envisagé à plusieurs reprises d'aménager de nouveaux étaux : en 1886, 1898, 1936. C'est ainsi qu'on passe de moins de 50 étaux pour bouchers à une centaine environ. Le bâtiment devient en fait exclusivement réservé aux bouchers-charcutiers après l'abandon du marché aux cuirs, qui posait de nombreux problèmes de salubrité. Au surplus, la fermeture du marché Sainte Anne pour insalubrité, le 1er janvier 1936, a entraîné l'accroissement du nombre des bouchers aux Lices. (Plan n° 7).

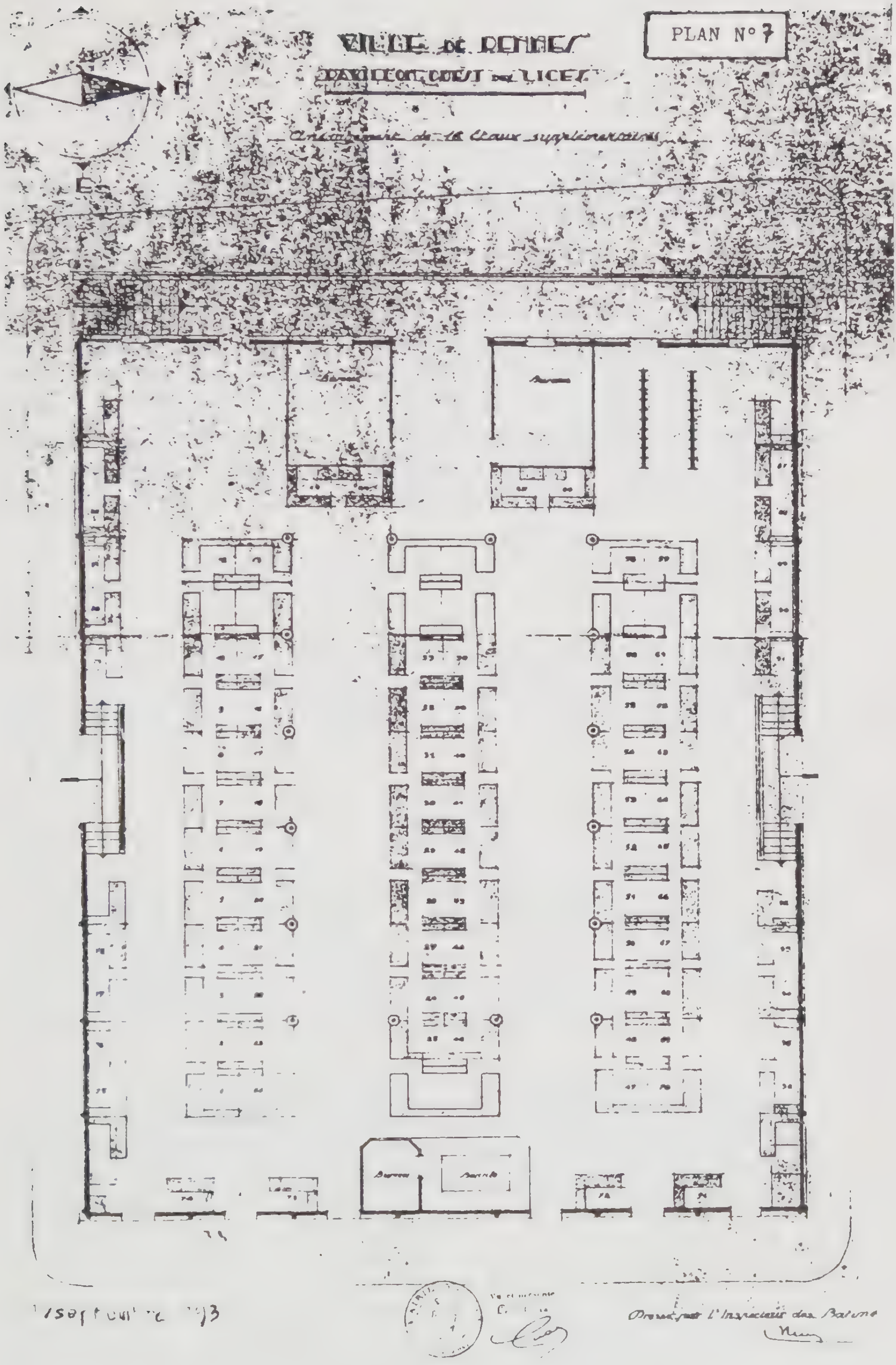
b) *Au pavillon Est*

Un projet de réunion des deux pavillons Est est proposé en 1908. L'adjudication des travaux se fait en 1913. Ils concernent :

- la création d'une grande salle de réunion dans le pavillon Est avec couverture du passage
- la réfection de la couverture en zinc des deux pavillons anciens
- la substitution au carrelage ou dallage en bois initialement prévu, d'un dallage d'asphalte sur béton.

AMENAGEMENT DU PAVILLON B 1913 PLAN N°6




VILLE de RENNES
PAVILLON OUEST des LICES
PLAN N° 7
Dressé par l'Inspecteur des Bâtiments

Ainsi le pavillon Est est débarassé de ses étaux. (plan n° 8). Il ne servira plus qu'aux fêtes de la Jeunesse, à l'arrivée du Tour de France, à la fête des fleurs, aux foires-expositions. Des tribunes y seront installées, qui serviront à des manifestations sportives ou politiques.

En 1946, une requête est adressée au Maire de Rennes pour mettre à la disposition des vendeurs de volailles, beurre, gibier, fruits, etc... le pavillon Est, uniquement pour le marché du samedi. Cette lettre, publiée dans le journal local, Ouest-France du 27 décembre 1946 affirme que *"les vendeurs viendraient plus nombreux s'ils étaient assurés d'être abrités des intempéries"*. L'expéditeur de cette lettre a pu constater que *"le pavillon était complètement vide et aurait donc pu recevoir des vendeurs."*

Ce n'est que vers 1965 que ce pavillon est réouvert au marché, qui jusque là se tenait tout autour.

Depuis cette date, aucun aménagement nouveau n'a eu lieu dans les pavillons. Mais en raison de leur âge, ces derniers ont grandement besoin d'une restauration et principalement le pavillon Est qui en dehors des jours de marché présente une piteuse apparence.

Certains, on le verra dans le chapitre III. souhaitent leur destruction complète au nom de motifs plus ou moins artistiques. Ainsi Mr Cournon, architecte en chef des Monuments Historiques, qui déclare : *"... Ne va t-on pas dépenser beaucoup d'argent pour la remise en état de pavillons sans aucun intérêt artistique alors que leur disparition aurait permis une réalisation de notre époque mettant en valeur des choses anciennes"*. (*Les Nouvelles de Bretagne" 29.08.1978*). Dans le dernier membre de phrase, Mr Cournon fait allusion aux hôtels qui bordent la place.

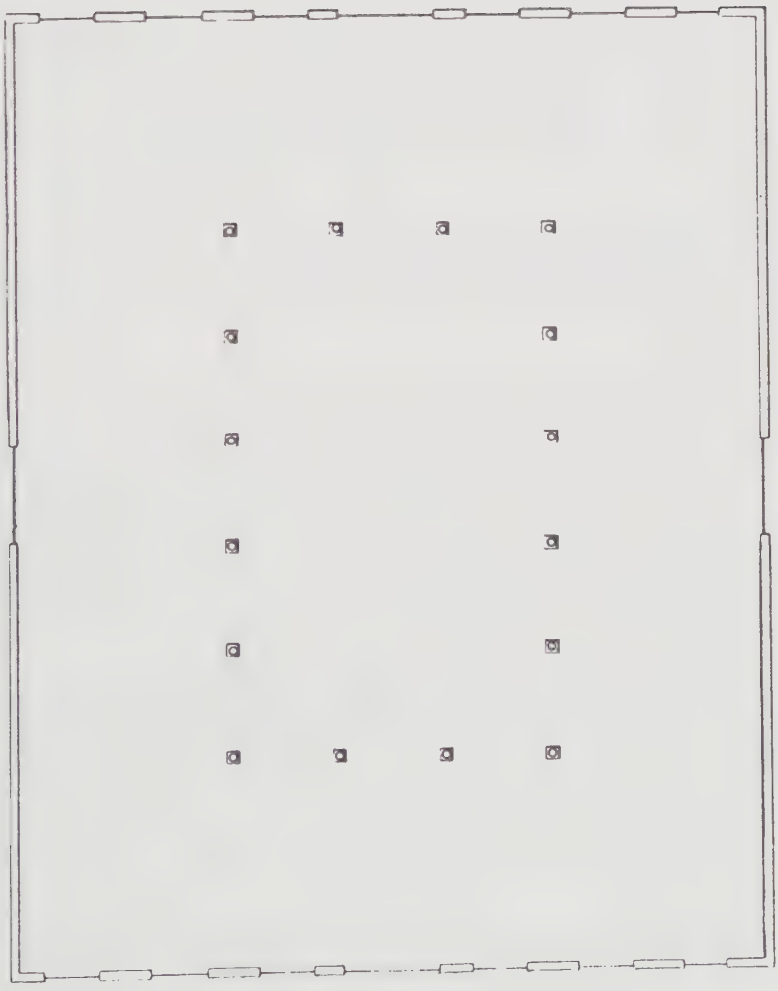
Aujourd'hui, les pavillons semblent provisoirement sauvés car un avant-projet, présenté le 09 novembre 1982 au Conseil Municipal de RENNES, propose la rénovation et l'aménagement du pavillon Est des Lices. Ce pavillon retrouvera ainsi sa fonction de salle polyvalente qu'il avait exercée des années 1950 à 1965.

PAVILLON EST

PLAN N° 8 1913

ARCHIVES RENNES

HALLES DES LICES – PAVILLONS EST



6 - LE MARCHE ET L'EXPANSION DE RENNES DE 1960 A 1980

De nos jours la ville de Rennes commence à devenir une grande ville avec sa rocade, ses quartiers neufs périphériques, ses îlots anciens, reconstruits ou rénovés et elle veut devenir digne de son titre de capitale.

Elle souhaite donc accueillir de plus en plus d'habitants, leur offrir des équipements modernes, mais s'il est facile de s'étendre à la périphérie, le centre avec ses rues étroites est anachronique et contrarie les espoirs d'agrandissement et de modernisation de la Municipalité. Et tout particulièrement la circulation et le stationnement posent des problèmes aigus. La mise en voies piétonnières de la plupart des rues du centre exige l'ouverture de parkings aussi centraux que possible.

Parmi d'autres emplacements, la Place des Lices a été proposée à cet effet : d'où une levée de boucliers des habitants du quartier et de tous les amateurs du marché qui craignent sa disparition en cas de construction d'un parking.

Ainsi, après avoir autrefois accueilli de nombreuses joutes, la Place des Lices devient aujourd'hui l'enjeu d'un tournoi entre partisans et adversaires de la destruction des Halles. Depuis 1964 en effet, de nombreux projets de parkings, soit aérien, soit souterrain, et comportant la destruction des pavillons des Halles, ont vu le jour, pour le moment sans aboutissement. De surcroît, le marché offre un point faible : c'est qu'il est hebdomadaire, de sorte que les pavillons ne sont occupés qu'une fois par semaine.

Il ne serait pas souhaitable que le marché des Lices devienne la victime de l'expansion de la ville, alors que précisément les citadins ressentent de plus en plus le besoin de retrouver leur passé historique et de se retremper dans le milieu "*naturel*".

II - LE CONTROLE SANITAIRE - HISTORIQUE

1 - HISTORIQUE DE LA REGLEMENTATION EN FRANCE DE 1902 A 1965

La réglementation sanitaire en matière de denrées animales et d'origine animale est basée au niveau national, à l'heure actuelle, sur la loi de 1965. Avant cette date elle était entièrement organisée au niveau communal. C'est pourquoi il est inutile de chercher des textes à valeur nationale avant 1965.

Nous allons donc simplement évoquer les problèmes qui se posaient au début du siècle, et ceci au travers du rapport présenté au Congrès de la boucherie en 1905. Ce texte qui mérite de larges extraits, donne une idée de l'inspection à cette époque et de ses problèmes.

Rapport présenté par le président de la chambre Syndicale de la Charcuterie de Paris :

"Il est une question qui actuellement préoccupe beaucoup de Syndicats de l'Alimentation et qui intéresse au premier degré le consommateur : c'est la question des viandes foraines. Vous savez ce que l'on désigne par viandes foraines ?ce sont des viandes qui sont introduites dans les villes venant de l'extérieur, c'est-à-dire qui n'ont pas été abattues dans l'abattoir de la ville où on les introduit. Elles pourraient même se diviser en deux sortes, car il y a celles qui,bien que n'étant pas abattues dans l'abattoir de la ville où on les destine à la consommation, ont cependant été abattues dans

un abattoir d'autre ville ou commune, et comme nous estimons que tous les abattoirs sans exception sont sous le contrôle d'un service sanitaire bien organisé, il s'en suit qu'il n'en sort que des viandes saines et propres à la consommation, donc pour celles-ci rien à dire. Mais il y a une autre sorte de viande foraine qui doit retenir particulièrement notre attention, car elle est la cause d'une tromperie à l'égard du consommateur, c'est celle des viandes abattues par les particuliers qui n'ont ni abattoir ni tuerie autorisée et, par conséquent aucune inspection sanitaire."

"Un grand nombre d'expéditeurs de différentes villes abattent chez eux comme bon leur semble, n'importe quels animaux, et ils ne se gênent pas, soyez-en persuadés, de le faire surtout pour les animaux malades, atteints soit de ladrerie, soit du rouget, soit de toute autre maladie, voire même d'animaux crevés. Il paraît même que certains éleveurs ou engraisseurs ont chez eux des machines à hacher et que quand la marchandise est par trop douteuse pour craindre le service vétérinaire, ils fabriquent cette "bonne charcuterie de campagne" qui est introduite sous un nom quelconque au détriment de la bonne marchandise faite avec des marchandises saines, au détriment de notre commerce et aussi au détriment de la santé du consommateur, et on ne manque pas de dire quand une maladie se déclare des suites de l'indigestion de cette camelote, que c'est suite d'avoir mangé de la charcuterie ; on n'y regarde pas de si près."

Je crois , Messieurs, que notre devoir est de nous occuper de cette question des viandes foraines."

"Nous avons émis un voeu sur cette question, (...) ; voici ce voeu :

Il est interdit à quiconque, d'abattre un animal duquel il entend faire la vente, ailleurs que dans un abattoir communal ou dans une tuerie autorisée, de façon à ce que l'inspection sanitaire soit exercée régulièrement pour que la marchandise qui circule ait l'estampille obligatoire qui la garantit. Cependant, lorsque (...) un animal aura dû être abattu sur place, (...) il ne pourra être livré à la consommation qu'après avoir subi la vérification d'un vétérinaire."

"(...) Je crois qu'il (ce voeu) est incomplet, (...).
Il existe un très grand nombre de tueries particulières dans lesquelles on se livre à l'abattage clandestin des animaux atteints de maladies contagieuses et bien que M. le Ministre de l'Agriculture eût déjà fait quelque chose d'utile en décidant de payer les animaux atteints de tuberculose, cela ne suffit pas à mon avis, car c'est sur l'organisation d'un Service Sanitaire que doit porter tout l'effort.

Il est des départements où les vétérinaires n'existant pour ainsi dire pas, tellement ils sont peu nombreux, il est aussi très difficile en instituant ce service d'appliquer les frais qu'il entraînera à la charge des commerçants qui abattent des animaux ; il faudrait je crois, que le service sanitaire pour qu'il soit bien organisé n'appartienne d'abord plus à la Préfecture de Police ; il faudrait enlever au vétérinaire cette espèce d'esprit policier qu'il a jusqu'à présent, et en faisant de lui un fonctionnaire du Ministère de l'Agriculture, il ne dépendrait que du Ministre et qu'alors il soit payé sur le budget de l'état (...).

Je sais bien qu'on me répondra que je vais encore créer de nouveaux fonctionnaires et cependant je suis l'ennemi du fonctionnarisme ; avec beaucoup, je reconnais qu'il est une plaie dans notre pays mais il faut bien dire qu'il est des fonctionnaires qui s'imposent. Si l'instituteur, et celui-là n'est pas contestable, est chargé de former l'esprit de l'enfant en lui donnant une instruction saine qui lui permette de discerner l'état des choses, il est aussi naturel que le vétérinaire soit chargé de contrôler la nourriture qui sera donnée au corps.

Etablir un parallèle entre ces deux fonctionnaires paraîtra peut être ridicule, mais cependant si l'esprit a besoin d'une nourriture saine, il n'en est pas moins vrai qu'il faille aussi qu'une nourriture saine soit donnée au corps : ces deux éléments sont les bases essentielles de la vie (...)

Nous pensons également que dans cette question se trouvera résolue celle concernant l'introduction des viandes manipulées ou cuites venant du dehors, puisque du fait de l'inspection sanitaire obligatoire elles ne pourront être fabriquées qu'avec des viandes absolument saines (...)

Sans copier ce que l'on fait à Berlin, nous verrions avec plaisir qu'il soit installé aux abattoirs de Paris des chambres froides pour permettre aux professionnels d'avoir la viande refroidie avant de la mettre en vente et ce dans l'intérêt même du consommateur. (...)

Les solutions proposées dans ce rapport sont très intéressantes par leur modernité : elles mettront plus de 50 ans à voir le jour. Autre fait remarquable : ces propositions émanent de la Profession elle-même. L'objectif de celle-ci est de s'opposer aux viandes foraines très abondantes alors et qui constituaient pour elle une concurrence jugée déloyale. N'oublions pas que nous sommes au début du siècle, à l'époque de la liberté commerciale complète et du principe de la non intervention de l'Etat.

Les professionnels, satisfaits du contrôle vétérinaire dans les abattoirs, voudraient le voir étendu aux viandes foraines ; dans ce but, ils demandent la suppression des tueries particulières et la création d'un Service technique d'Etat dépendant du Ministère de l'Agriculture et comprenant des vétérinaires.

En outre, à la fin du rapport une allusion précise à la législation existante pose le problème de la puissance des municipalités : " *Au termes de l'article 97 de la loi du 05 avril 1884, les maires sont chargés d'assurer le bon ordre de la salubrité publique qui comprend notamment l'inspection sur la salubrité des comestibles exposés en vente.*

"C'est donc au Maire seul qu'il appartient de créer un Service d'Inspection Sanitaire sur les viandes foraines introduites dans une ville.

S'il n'établit aucune surveillance à ce sujet, personne ne peut l'y contraindre. Il y a donc certainement une lacune à ce sujet dans notre législation et il en résulte qu'en général l'état sanitaire des viandes foraines n'est pas surveillé."

Tous les intéressés vont donc concentrer leurs efforts pour essayer de faire contrôler les viandes foraines vendues sur les marchés des villes. Pour financer ce contrôle, la loi du 8 janvier 1905 prévoit une taxe :

ARTICLE 1 : ... *"Il pourra être perçu par ces communes soumises à l'octroi ou non une taxe d'un centime (0,01) au maximum par kilogramme de viande nette sur les viandes dites à la main ou foraines pour frais de visite ou de poinçonnage ..."*

Cette taxe devait donc inciter les communes au contrôle de ces viandes, mais bien sûr, parallèlement devait se créer un service d'inspection des denrées alimentaires ; c'est un peu ce que vise la loi du 1er août 1905 qui dispose de l'organisation et des peines à appliquer lors des fraudes.

Ainsi un service de répression des fraudes s'organise peu à peu. Le décret du 29 janvier 1919, complété par celui du 31 décembre 1928, précise notamment les personnes aptes à opérer les saisies .

ARTICLE 2 :*"Le service organisé par l'Etat avec le concours éventuel des départements et des communes pour procéder aux recherches et constatations des fraudes est centralisé au Ministère de l'Agriculture (Service de la Répression des Fraudes) ...*

Certes, l'inspection n'est pas acceptée par tous ; certains professionnels l'accusent, en effet, de s'opposer à la libre circulation des marchandises, à la liberté du commerce. Ainsi en témoigne une circulaire Ministérielle du 1er décembre 1908 :

"Toute mesure qui aurait pour objet d'interdire l'introduction des viandes du dehors serait illégale comme constituant une violation du principe de liberté commerciale (CONSEIL D'ETAT 03 février 1901). *Mais cela n'infirme en rien le droit que possèdent les maires d'assurer l'inspection des viandes présentées pour être introduites dans la commune ..."*

Cette circulaire contient en outre une notion intéressante : *"Mais il y a lieu de considérer que si ces viandes ont été reconnues saines au lieu même où les animaux, dont elles proviennent, ont été abattus, leurs conditions de salubrité peuvent s'être trouvées plus ou moins modifiées par suite du temps qui s'est écoulé depuis l'abattage, comme aussi en raison d'influences multiples auxquelles des viandes transportées sont plus particulièrement exposées, telles que la poussière, la température, l'état de l'atmosphère, etc... Cela justifie suffisamment le droit de soumettre les viandes déjà poinçonnées importées dans une autre commune à une nouvelle visite et à un nouveau poinçonnage."*

Cette précision pleine de bon sens et de remarques pertinentes est-elle totalement désintéressée ? Ne serait-ce pas une justification pour retaxer la viande ? On sent donc bien le besoin de considérer l'inspection comme un tout à l'échelon national.

Nous constatons donc que de nombreux intérêts, parfois opposés, sont en jeu ; cela explique sans doute la difficulté qu'a rencontrée l'inspection communale pour sa mise en place.

Mais l'inspection va voir son rôle renforcé par l'organisation, au niveau national, de la lutte contre la brucellose, qui prévoit, par la loi du 7 juillet 1933 (titre III), que :

ARTICLE 10 : *"Sur les lieux de consommation l'inspection de salubrité des viandes destinées à l'alimentation humaine ne peut être effectuée que par un vétérinaire ou son préposé."*

ARTICLE 12 : *"Sont interdites : l'exposition, la circulation, la vente et l'utilisation directe ou indirecte des viandes fraîches et frigorifiées ne portant pas l'estampille de l'un des services visés par les articles précédents..."*

ARTICLE 15 : *"De même sont soumises à la surveillance de vétérinaires désignés par le Ministre de l'Agriculture : les fabricants de charcuterie, de conserves de viandes ou d'abats et de préparations à base de viandes, abats ou issues destinés à l'alimentation humaine ..."*

L'inspection commence à être prise comme un tout, en définissant le responsable, en envisageant de contrôler la circulation des viandes, des points de vente et des ateliers de fabrication.

Certes, l'estampillage n'est pas encore unique et les communes demeurent toujours souveraines en ce domaine.

Il faudra attendre la Loi du 8 juillet 1965 pour assister à la création d'un véritable Service d'Etat d'Hygiène alimentaire permettant un contrôle uniforme sur tout le territoire, seule solution acceptable pour permettre les échanges internationaux.

Il n'a été étudié dans ce chapitre que l'inspection des viandes, à l'exclusion de celle des volailles, gibiers, poissons. Ce n'est pas un hasard mais l'inspection de ces dernières denrées repose à cette époque uniquement sur la Loi du 1er août 1905.

Nous allons dans le paragraphe suivant aborder l'évolution du problème de l'inspection et du contrôle des viandes dans la ville de RENNES.

2 - HISTORIQUE DE LA REGLEMENTATION A RENNES

La mise en place d'un système de contrôle et d'inspection sur les marchés sera longue à apparaître. En effet, nous allons voir qu'il n'existe pas un texte unique de base, mais que la réglementation de l'inspection s'est faite au coup par coup, sous la poussée de la corporation bouchère, concurrencée par l'afflux de viandes foraines, suivant en cela le courant national, et par le souci d'hygiène de certains responsables communaux.

a) *Etat sanitaire de la ville de Rennes et de ses marchés*

Sous l'Ancien Régime

Les réglementations sont faites par les corporations qui ont le monopole du commerce des marchandises, ne mettant en circulation qu'une *"bonne et loyale viande"*. On ne trouve donc que peu de documents relatifs à cette réglementation. Pourtant l'esprit de celle-ci peut être appréhendé au travers de l'interprétation des jugements intervenus au cours de la seconde moitié du XVIIIème siècle, au moment où les économistes prêchaient une certaine liberté du commerce.

Ainsi un Arrêt de la Cour du 17 octobre 1787 permet d'imaginer l'état sanitaire à l'intérieur de la ville, comme en témoignent ces extraits d'une Ordonnance de Police de François Anne Louis Phelippes DE TRONJOLLY, Procureur du Roy de Police : (cf doc. III)*"..Tout le monde sait qu'un air corrompu enfante et entretient une foule de maladies : c'est pour cela que ceux qui travaillent des subsistances animales devraient, pour la salubrité des villes en être à quelque distance (...)*
Les ordures de quelque genre que ce soit, les fumiers, les excréments, les vapeurs fétides animales et le sang qui tombe en putréfaction corrompent l'air et le rendent malsain. Celui qu'on respire au CHAMP DOLENT (1) ... peut fomenter des maladies et les propager. ...
Il m'est toujours paru étonnant qu'on égorgeât les cochons, que l'on saignât des chevaux dans les rues qui se trouvent dans l'enceinte de cette capitale. Outre le mauvais air que cet abus fait respirer, ce spectacle effraie, il

(1) CHAMP DOLENT : lieu d'abattage.

ARREST DE LA COUR,

Qui homologue une Ordonnance de Police, relative aux Cochons élevés dans la Ville & Fauxbourgs, & qui sont engraissés avec le bran & les déchets du bled qui a servi à faire l'amidon; enjoint aux Maréchaux qui saignent les Chevaux & autres animaux, de faire jetter de l'eau, & de balayer aussi-tôt, afin d'empêcher de corrompre l'air; & à tous Propriétaires des Maisons de cette Ville & Fauxbourgs, de faire construire des latrines; défend de faire des ordures dans les allées, cours & corridors des Maisons, & aux Commissaires de Police de veiller à tout ce qui a rapport à la propreté, & peut nuire à la santé.

Du dix-sept Octobre mil sept cent quatre-vingt-sept.

EXTRAIT DES REGISTRES DE PARLEMENT.

JOSEPH-MARIE BROMATS-DUPERRAY, Doyen des Substituts de M. le Procureur-Général du Roi, entré en la Cour, a dit:

MESSIEURS,

Nous avons l'honneur de mettre sous les yeux de la Cour une Ordonnance rendue par les Juges de Police de Rennes. [illegible]

A CES CAUSES, ledit Substitut de M. le Procureur-Général du Roi requiert [illegible]

LA COUR [illegible] a homologué l'Ordonnance rendue par les Juges Royaux de Police de cette Ville, le 15 Septembre dernier, [illegible] Ordonne que le présent Arrêt sera imprimé, lu, publié & affiché aux Carrefours & Lieux publics de ladite Ville, & par-tout où besoin sera. FAIT en Parlement, à Rennes, le 17 Octobre 1787.

Signé LAMY.

ORDONNANCE DE POLICE,

Du 15 Septembre 1787.

FRANÇOIS-ANNE-LOUIS PHILIPPES DE TRONJOLY, Procureur du Roi de Police, entré en la Chambre du Conseil de l'Hôtel de Ville, a dit:

MESSIEURS,

[illegible]

[illegible]

A RENNES, chez la veuve de FRANÇOIS VATAR & de BRUTE DE REMUR, Imprimeur du Parlement.

endurcit le coeur des enfants, il peut les porter à demeurer insensibles. Au lieu d'égorger ces animaux, il semble qu'on devrait les assommer, la chair en est également bonne ...

Un autre abus, non moins intéressant, peut occasionner la peste : les allées, cours, escaliers, corridors et enceintes des maisons de la basse ville sont (...) emplies d'ordures. Ces mal-propretés qui infectent l'air proviennent de ce que, dans plusieurs maisons, il ne se trouve ni latrines qui se dégorgent dans les conduits publics, ni fosses mortes ...

Il est malheureusement trop certain qu'une des causes ordinaires des fièvres putrides provient de l'air malsain et infecté.

Veiller à la propreté est un des principaux objets de la police, objet intéressant, si méconnu partout, malheureusement pour la santé et par conséquent pour la population et la perfection de l'espèce humaine ..."

L'idée essentielle de ce texte, moderne par certains de ses aspects, est la volonté de lutte contre "la saleté , l'air corrompu" par toutes sortes de causes : que ce soit la tuerie des animaux en pleine rue, ou l'absence de latrines dans les maisons. Il y avait de gros progrès à faire pour la salubrité de la ville qui, du reste, est aussi sale et malsaine que toutes les villes de l'époque.

L'allusion à l'égorgement des animaux dans les rues et de ses conséquences sur la sensibilité des enfants est une idée déjà très actuelle et rejoint un peu notre Protection Animale.

Sous la monarchie de Juillet

Quelques 50 ans plus tard (vers 1830), faute de textes législatifs plus précis, seuls quelques procès-verbaux vont illustrer l'activité de ce qu'on peut déjà appeler l'inspection :

- le 03 décembre 1831, contravention pour vente de poissons avariés : "*La nommée Jeanne Marie R. demeurant à JANZE*" condamnée à 2 francs 50 d'amende et confiscation du poisson par le Commissaire de Police de Rennes.

- le 21 avril 1832, procès-verbal, constatant que "*samedi dernier sur la place Sainte Anne*" furent saisies 80 livres de viande de vache gâtée, par un agent de police.

La police municipale joue donc le rôle de contrôleur de la salubrité. Le Code de Police municipale de Rennes de 1838 est très flou en ce qui concerne l'inspection : aucune allusion n'est faite à un emploi d'inspecteur, ni à une quelconque organisation particulière chargée du contrôle des denrées. Ce contrôle est très délicat du fait du très grand nombre de marchands forains.

En effet, un recensement datant de 1833 faisait état du nombre de ces marchands ambulants. On comptait donc à cette époque :

- 25 boulangers,
- 50 bouchers,
- 50 bouchers forains
- 25 marchands de beurre
- 20 poissonniers,
- 30 marchands de volailles
- 75 herbagers.

Tous ces commerçants, vendant dans les rues, ne sont pas contrôlés et pourtant les marchands forains arrivent à débiter en 1835 le tiers de la viande consommée à Rennes, car ils la vendent moins cher que les commerçants sédentaires. Ils sont en effet dispensés de ce contrôle, donc de taxe, ce qui explique le mécontentement des bouchers de la ville.

Pour illustrer la production bouchère à cette époque, il est intéressant de se reporter au recensement réalisé au niveau national de 1840, qui précise la production et la consommation de viande à Rennes à cette époque :

- la consommation était de 65 kg/an/habitant. A la même époque, la consommation moyenne nationale était de 20 kg par an et par habitant. D'une façon générale, les villes consommaient une quantité de viande très supérieure à celle de la campagne. Toutefois Rennes demeure une ville où la consommation de viande est restée élevée : 74 kg/an/habitant en 1881, alors que Paris en 1906 n'en consomme que 60 kg. Aujourd'hui la consommation toujours très forte, a peu variée : 70,74 kg/an/habitant en 1971 ; toutefois la moyenne nationale a énormément progressé : 63,3 kg la même année. (Enquête de Consommation de l'INSEE 1971).

Ce recensement de 1840 nous apprend encore que les poids moyens en carcasses d'animaux étaient (en kg)

- pour le boeuf : 160 (350)
- la vache : 115 (260)
- le veau : 20 (35) le poids vif est indiqué ( )
- le mouton : 10 (20)
- le porc : 90 (129)

-Il était par ailleurs précisé que les espèces bovine et ovine étaient extrêmement petites aux environs de Rennes et en Bretagne-

Jusqu'à cette époque le marché de la viande est très libre ; les marchands ambulants étant très nombreux, l'abattoir de Rennes n'étant pas encore construit, l'inspection de la viande est quasi inexistante, du moins telle qu'on l'entend aujourd'hui.

b) *Création d'un poste de vétérinaire inspecteur* (1854)

C'est l'Arrêté municipal du 24 juillet 1854 qui pose les premières bases de l'inspection de la viande sur les marchés. Il promulgue en particulier :

ARTICLE 5 : *"Il est également défendu aux bouchers d'exposer en vente des viandes gâtées, corrompues ou nuisibles et de livrer à la consommation des veaux de moins d'un mois."*

ARTICLE 6 : *"Un vétérinaire désigné par l'Administration sera chargé d'inspecter les Halles et marchés et de veiller à ce qu'il ne soit exposé en vente que de la viande de bonne qualité. Sa surveillance s'étendra aux bouchers qui vendent en boutique. Les viandes de mauvaise qualité seront signalées par l'Inspecteur et saisies par les Commissaires de Police."*

ARTICLE 7 : *"Les viandes gâtées ou insalubres seront jetées à la voierie, après avoir été imprégnées d'une matière corrosive pour les soustraire à l'alimentation".*

ARTICLE 8 : "Les étaux devront constamment être tenus propres".

On constate donc que si le vétérinaire est habilité à contrôler les viandes, le pouvoir de saisie reste aux mains de la Police.

c) L'extension de ses compétences (1862)

Ses compétences toutefois seront étendues par l'Arrêté Municipal du 1er mars 1862, qui stipule, entre autres :

ARTICLE 1er : "Monsieur TEMPLE, médecin vétérinaire inspecteur-vérificateur des viandes destinées à la consommation de la ville de Rennes, commissionné et assermenté à ce titre, est chargé de l'inspection de la poissonnerie".

ARTICLE 2 : "Il se transportera à cet effet toutes les fois qu'il le juge utile, et plus spécialement les jours maigres, à la halle aux poissons et chez les étalagistes particuliers, afin de s'assurer de la bonne qualité des poissons en vente."

ARTICLE 5 : "Les poissons et coquillages qui auront été reconnus gâtés ou malsains seront saisis et jetés à la voierie".

En avance sur la loi du 05 avril 1884, la commune de Rennes se charge désormais de l'inspection des denrées. Cette inspection va se trouver facilitée par l'ouverture de l'abattoir dont le premier règlement paraît le 16 avril 1855. Avant la création de l'abattoir les animaux étaient abattus en plein air au "Champ Dolent". Voici deux importants articles de ce règlement :

ARTICLE 1 : "Prohibition des tueries particulières dans les limites de l'octroi"

ARTICLE 15 : "L'inspection se concrétise par une estampille : "ABATTOIR DE RENNES". "

d) *Le Marché des Lices et son règlement* (1873)

Pourtant tout ne va pas être simple et le problème essentiel reste la viande amenée par les bouchers forains, viande provenant d'animaux abattus dans des tueries particulières donc sans contrôle ; d'où la nécessité de réglementer ces entrées de viandes dans la ville. C'est finalement l'octroi, qui sera mis à contribution pour le contrôle de ces viandes foraines.

Toujours en ce qui concerne les viandes foraines, le règlement du Marché des Lices, qui reprend le règlement de celui de la Place Sainte Anne (réservée aux marchands forains) est publié le 17 janvier 1873 ; certaines de ses dispositions méritent d'être relevées :

ARTICLE 11 : *"Il est interdit aux bouchers de la ville de se présenter sur le marché pour y faire leurs achats et aux bouchers forains de mettre de la viande en réserve pour la vendre aux bouchers sédentaires.*

ARTICLE 12 : *"Les bouchers forains seront tenus d'amener leurs viandes directement au marché (...) Il leur est défendu d'en vendre ou déposer ailleurs sous quelque prétexte que ce soit ..."*

Il est bien évident que toute cette réglementation est peu suivie, d'autant que le vétérinaire n'a pas le monopole de l'inspection. Pour seconder ce contrôle, il s'établit un service d'analyses.

e) *Création d'un laboratoire d'analyses* (1889)

En application de la Loi de 1884, l'Arrêté du 7 juin 1888 stipule :

ARTICLE 4 :*"Indépendamment des vérifications ainsi provoquées par les particuliers, Monsieur le Commissaire de Police et les agents sous ses ordres pourront prélever chez les marchands des échantillons de denrées, substances, boissons, lait, etc ... qui seront soumis à l'analyse."*
Il est formellement interdit à tout marchand ou détenteur de denrées d'apporter aucune entrave aux vérifications effectuées par les agents de l'autorité."

On prévoit sans doute des prélèvements mais sans avoir précisé le type d'analyses auquel ils seront soumis. Ces analyses, demandées par l'Administration municipale sont réalisées par un laboratoire municipal, tenu de les réaliser en vertu d'un arrêté de septembre 1869 "dans l'intérêt de l'hygiene et de la santé publique".

6) Réglementation générale du commerce de la viande à Rennes (1889)

Le commerce de la viande est enfin régi par l'Arrêté du 10 avril 1889. Il est intéressant d'en citer les articles essentiels :

ARTICLE 2 : "Il est défendu d'exposer en vente des viandes gâtées, corrompues ou nuisibles (Code de Police art. 602)."

ARTICLE 7 : "Il est fait défense de colporter les viandes par les rues en quête d'acheteurs. (Code de Police art. 607)"

ARTICLE 9 : "Les viandes transportées dans les paniers, voiture ou de toute autre façon, devront être enveloppées d'une toile propre et recouverte de linges blancs (art. 31 et 608 du C. de P.)"

ARTICLE 10 : "Les bouchers de la ville ne pourront s'approvisionner aux Halles (Arrêté du 20 décembre 1879)."

ARTICLE 11 : "Il leur est formellement interdit de recevoir et de mettre en vente d'autres viandes que celles sortant de l'abattoir et portant le timbre. (Arrêté du 20 décembre 1879 et art. 23 du Code de Police)."

ARTICLE 18 : "Les bouchers et charcutiers forains sont seuls admis dans les halles et marchés publics". (Art. 628 du C. de P.)

ARTICLE 21 : "Les bouchers forains ont le droit de vendre de la viande tous les jours sur les places qui leur ont été adjugées (en particulier Halle des Lices, pavillon Ouest et Halle Place Sainte Anne). Ils y sont obligés les mardi et samedi". (Art. 631 du C. de P.)

ARTICLE 24 : "... Toute vente en gros et au regrat sous les halles est interdite" ... (Règlement du 11 avril 1855)

ARTICLE 28 : "Les étaux devront constamment être tenus en état de propreté, ils devront être lavés, grattés et débarrassés de toutes immondices lors de la clôture de chaque marché".

ARTICLE 615 : (du Code Police) "Les chevaux destinés à la consommation ne seront abattus que dans les tueries de l'abattoir de cette ville".

ARTICLE 619 : (du Code Police) "Les viandes ne pourront être enlevées de l'abattoir pour être portées à l'étal qu'après avoir reçu l'estampille".

La remarque primordiale, à souligner, est que tous ces articles ont été repris du Code de Police, il s'en suit que les Commissaires et agents de police seront les premiers à faire appliquer ce règlement.

A noter également la réglementation concernant la viande de cheval qui est très actuelle en raison de l'unicité du lieu d'abattage et de l'obligation de l'estampille.

Ainsi le contrôle se concentrera sur les bouchers urbains qui ne pourront s'approvisionner qu'en viande estampillée, donc vérifiée.

Cette réglementation est donc plus sévère pour les bouchers urbains que pour les bouchers forains qui n'ont presque aucune contrainte sanitaire.

g) Inspection des viandes foraines (1893)

Cependant, et c'est là le défaut de cette réglementation, les consommateurs pourront acheter des viandes foraines, donc non vérifiées. On comprend ainsi le mécontentement des bouchers urbains dont la situation est encore aggravée par l'Arrêté Municipal de janvier 1893 et les pétitions contre les bouchers forains.

Cet arrêté stipule que

ARTICLE 1 : "Il leur est (les bouchers urbains) formellement interdit de recevoir et de mettre en vente des viandes qui n'auront pas subi la visite du vétérinaire inspecteur et qui, par suite, ne porteront pas son estampille."

"A cet effet, toutes les viandes abattues provenant de l'extérieur et destinées aux bouchers et charcutiers urbains devront être transportées à l'abattoir où elles subiront la visite de l'Inspecteur"...

"Pour faciliter cette inspection, les viscères des gros animaux (boeufs, taureaux, vaches et porcs) devront toujours être attenant au corps ..."

ARTICLE 2 : *"Intestins et viscères, communément appelées courées, reconnus malsains, seront immédiatement jetés à la voierie".*

Une règlementation va enfin uniformiser la situation en organisant l'inspection des viandes foraines pour assurer une meilleure qualité des viandes livrées dans les halles. Ce sera l'oeuvre de l'arrêté du 21 décembre 1893, dont il y a lieu de citer quelques uns des articles les plus importants :

ARTICLE 1 :*"Les viandes de boucherie coupées et amenées sous les halles par les bouchers forains pour être vendues devront être apportées dans les conditions suivantes : les boeufs et les vaches par quartiers, les poumons attenant à l'un des quartiers de devant ..."*

ARTICLE 2 : *"Les poumons ne pourront être détachés du quartier auquel ils doivent être attenant qu'après la visite de l'inspecteur des viandes de boucherie, qui estampillera la viande après avoir constaté qu'elle est de bonne qualité et qu'elle peut être livrée à la consommation."*

n) *Inspection et tuberculose*

L'instauration de la visite des viandes foraines est la bien venue. L'inspection ne peut se concevoir sans la présence des abats, souvent révélateurs d'infection, d'autant que l'origine de ces viandes est incontrôlable et incontrôlée.

Cet arrêté fait suite à un rapport du 30 décembre 1891 qui constatait que 35 % des carcasses apportées sur les marchés, pour y être débitées, étaient atteintes de tuberculose.

DOCUMENT IV

TABLEAU DES PRINCIPALES SAISIES FAITES AU MARCHE DES LICES DE 1900 à 1920 (1)

ANNEE	Poumons Tuberculeux vache (porc) Unité	Foie vache (porc) Unité	Viande tuberculeuse kg	Foie de mouton douvé Unité	Viandes diverses avariées kg
1900	255	-	20	-	20
1901	153		50 + 2 quartiers	-	-
1902	147		95	-	15
1903	143		-	-	10
1904	170	1	-	-	15
1905	280	-	30	-	30 + 1 quartier
1906	356	-	-	-	35
1907	324	-	51	-	84
1908	482	31	87 + 1 vache	45	287
1909	660	29	23	114	430
1910	616	98	- (15)	98	565
1911	848(2)	48(10)	203(15)	72	846
1912	778(4)	35(4)	- (3)	61	454
1913	545(-)	39(-)	- (2)	55	568
1914	470(2)	49(1)	114(-)	56	392
1915	447(8)	56(-)	48(-)	68	270
1916	315(4)	43(3)	- (-)	38	280
1917	351(16)	37(5)	- (-)	33	480
1918	356(6)	46(7)	- (-)	33	320
1919	246(-)	38(-)	-	10	324
1920	184(-)	32(-)	-	-	200

(1) Après 1920 les statistiques ne sont pas fournies en détail pour chaque halle.

La tuberculose était le grand fléau de cette époque, contre lequel la lutte n'était pas encore organisée. D'ailleurs elle sévira encore longtemps comme en témoigne le tableau ci-dessous, provenant du registre des saisies faites à la Halle des Lices (1900 à 1920) (cf. document IV).

Parallèlement aux cas de tuberculose animale, les cas humains ne sont pas moins nombreux. Le tableau suivant, qui compare le taux de mortalité par tuberculose à Rennes avec celui des villes de même importance, en apporte la démonstration :

ANNEES	Décès par tuberculose pour 10 000 habitants		Décès par tuberculose et bronchite pour 10 000 habitants	
	RENNES	Villes de 30 000 à 100 000 habitants	RENNES	Villes de 30 000 100 000 habitants
1906	43,2	33,9	59,8	40,1
1907	44,0	34,7	61,3	41,3
1908	38,9	36,1	56,2	41,9
1909	38,6	35,4	53,1	

(Source : Bureau d'Hygiène créé en 1907)

Les taux moyens de la ville de RENNES sont au dessus de la moyenne des villes de même importance ; toutefois il a tendance à se rapprocher de cette moyenne.

Le contrôle des viandes foraines devient donc impératif d'autant que le nombre des bouchers forains est encore important en 1904. Ainsi on en comptait encore 151 répartis comme suit :

- Halle Laennec 6
- Halle des Lices 57
- Halle Sainte Anne 88
- Halle au Blé 6

(deux millions de kilogrammes de viande ont été écoulés dans ces marchés en 1904).

i) Local d'inspection et réglementation de 1907

En vue du contrôle des viandes vendues dans les halles, la Municipalité envisage la construction d'un local spécial accolé à la Halle Est des Lices. Ce projet est discuté en Conseil Municipal, le 09 septembre 1904. C'est l'occasion pour le Syndicat de la boucherie et de la charcuterie de faire ressortir les inégalités de contraintes entre bouchers urbains et bouchers forains (cf document V).

L'utilisation de ce nouveau local est défini par l'Arrêté municipal du 20 février 1907, dont voici les articles principaux :

ARTICLE 2 : *"Toutes viandes foraines indistinctement, quelque soit le bureau d'octroi, par où elles sont introduites à Rennes, devront être transportées dans les délais les plus courts et sans aucun arrêt pour n'importe quel prétexte, au bureau de vérification de la Halle des Lices ..."*

ARTICLE 11 : *"Les viandes reconnues bonnes pour la consommation seront estampillées au moyen d'un timbre spécial"...*

ARTICLE 15 : *"Toute viande reconnue impropre à la consommation sera immédiatement saisie, arrosée de pétrole ou de crésyl et détruite aux frais du propriétaire, sans préjudice des poursuites, qui, le cas échéant, pourront être exercées.*

"Toute viande reconnue suspecte par le Service Sanitaire sera consignée à la disposition du dit Service jusqu'à résultat complet d'analyse".

L'inspection est également prévue sur les viandes dites de conserve, en saumure ou salées à sec introduites en ville (Art. 9).

VILLE DE RENNES

DÉPARTEMENT
D'ILLE-ET-VILAINE

DOCUMENT V

EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Séance du Vendredi 9 Septembre 1904

SESSION EXTRAORDINAIRE

PRÉSIDENCE DE M. PINAULT, SÉNATEUR MAIRE

La séance est ouverte à huit heures du soir.

Sont présents : MM. Pinault, Maire; Oberthür, Lecoq, Beaufils (Prosper), Adjoints ; Berthelot, Robert, Larcher (Laurent), Coutance, Ripert, Boutry, Mouton, Savary, Lépinay, Larcher (Jean), Vallée, Sacher, Hébert, Mellet, Coüasnon, Demay, Paschal, Gaumichon, Huguet, Maunoir, Morquin, Tual, Jestin (François), Coquelin, Conseillers municipaux.

Excusés : MM. Lejeune, adjoint, Goujon-Hista, Loüis, Ogée, Banéat, Lavoué, conseillers municipaux ;

M. Berthelot, nommé secrétaire, prend place au bureau.

Le procès-verbal de la séance du 27 août est lu et adopté.

9° *Halle des Lices. — Nouveaux pavillons. — Visite des viandes foraines.*

M. Lecoq, adjoint, au nom des Commissions des finances et des travaux publics, donne lecture du rapport suivant :

RAPPORT DE M. LE MAIRE

Messieurs,

Le commerce de la boucherie et de la charcuterie se divise, à Rennes, en deux parties bien distinctes soumises à des règlements différents : 1° la boucherie et la charcuterie urbaines ; 2° la boucherie et la charcuterie foraines.

La boucherie et la charcuterie urbaines comprennent les bouchers et les charcutiers qui sont domiciliés à Rennes et y ont leurs boutiques, qui tuent généralement à l'abattoir.

La boucherie et la charcuterie foraines comprennent les bouchers et les charcutiers qui sont domiciliés hors de Rennes et vendent leurs marchandises dans nos diverses halles où ils ont des étaux en location. Les viandes ainsi amenées sont toujours abattues dans des tueries particulières.

Les premiers ne peuvent tuer leurs animaux qu'à l'abattoir, ce qui ne saurait cependant les empêcher de s'approvisionner au dehors de viandes abattues, à la condition qu'elles fussent conduites à l'abattoir pour y être visitées avant d'être livrées à la consommation.

Les seconds tuent leurs animaux à leur domicile et les transportent ensuite à nos halles dans des conditions déterminées afin que la visite sanitaire puisse se faire aussi complètement que possible.

En principe et suivant un récent arrêt de la Cour de cassation du 5 mars 1903 qui a cassé un jugement du tribunal de simple police de Rennes, les bouchers urbains ne peuvent s'approvisionner, pour leur commerce, dans nos halles qui sont exclusivement destinées à la vente au détail ; en fait, nos bouchers urbains s'y approvisionnent plus ou moins clandestinement.

La visite sanitaire des viandes se fait à l'Abattoir et dans nos Halles à des heures déterminées par MM. les vétérinaires-inspecteurs qui apportent tous leurs

soins à l'accomplissement de cette mission si importante au point de vue de la santé de nos concitoyens.

Les bouchers urbains et les bouchers forains sont donc soumis aux mêmes obligations et l'état de choses actuel, à ce point de vue, ne pourrait donner lieu à aucune observation si la visite des viandes se faisait, dans les deux cas, dans les mêmes conditions de sécurité.

Il est certain, malheureusement, que la visite des viandes foraines ne présente pas les mêmes garanties que celle des animaux qui sont tués à l'Abattoir et inspectés ensuite.

Malgré toute la diligence de nos vétérinaires et la surveillance de la police, il peut se commettre des fraudes au plus grand détriment de la santé publique.

C'est cet état de choses qu'on a sûrement exagéré, mais qui n'en est pas moins réel, qui a préoccupé le Conseil municipal précédent et lui a fait nommer une Commission chargée d'étudier la réorganisation du service de l'inspection des viandes foraines.

Une délégation s'est même rendue à Nantes l'année dernière, afin d'y examiner le fonctionnement du commerce de la boucherie foraine.

La Commission, nommée par le précédent Conseil, s'est réunie à diverses reprises ; elle a entendu MM. les délégués du Syndicat de la boucherie et de la charcuterie et finalement, m'a demandé de faire étudier un projet de construction sur la place des Lices d'une halle où serait installé le service de l'inspection des viandes de boucherie amenées à Rennes par les bouchers et charcutiers forains.

Il résulterait de la réalisation de ce projet que ces derniers, au nombre de 150 environ, seraient obligés, avant de se rendre à leurs halles et étaux respectifs, de conduire leurs animaux abattus à la halle dont il s'agit où ils seraient visités et pesés au moyen de bascules d'un modèle spécial.

Le pesage aurait pour effet de contrôler la déclaration des bouchers aux bureaux d'octroi : un double résultat serait donc ainsi rempli.

Il est évident, Messieurs, que cette nouvelle organisation lèsera des intérêts, qu'elle gênera le commerce de la boucherie foraine et sera peut-être préjudiciable aux ressources provenant de la location de nos étaux dans nos halles ; mais ces considérations ne sauraient tenir contre la nécessité de sauvegarder la santé de nos concitoyens et vous n'avez pas à hésiter, si vous pensez que la mesure proposée aura pour effet justement une surveillance plus complète, plus sûre des viandes abattues et introduites à Rennes sans passer par l'abattoir.

Cette opinion ayant été celle de la Commission, j'ai demandé à l'Architecte de la Ville d'étudier un projet de construction de halle pour la visite des viandes. Sur l'avis de la commission, je lui demandai, en outre, d'étudier un projet de halle qui couvrirait entièrement la place à l'Est du pavillon Est des Lices, avec cette condition que la dite halle comprendrait une partie réservée au pesage et à la vérification des viandes foraines ; enfin je le priai d'étudier encore un projet de couverture de la place comprise entre les deux pavillons actuels.

Ce sont ces projets, Messieurs, que j'ai l'honneur de vous soumettre.

1° Projet de halle ne comprenant que le service de pesage et de l'inspection des viandes

Ce pavillon servirait exclusivement à l'inspection des viandes de boucherie et à leur pesage ; il serait placé à l'Est du pavillon Est des Lices, à une distance de 16 mètres entre murs.

La longueur de cet édifice serait de 32m 14 et sa largeur de 9m 50 ; il serait construit dans le style des pavillons actuels.

Le petit bâtiment à destination de poids public et de water-closet qui existe aujourd'hui serait supprimé.

Des water-closet seraient rétablis à l'Est du nouveau pavillon.

Trois bascules seraient installées au centre du pavillon et le poids public dans l'angle Nord-Est,

L'article 8 prévoyait que "*l'introduction des viandes fraîches, hachées, empochées ou non, et en particulier des saucisses est interdite.*"

Pour l'anecdote, on peut citer un rapport d'administration de l'octroi sur l'interprétation de ce dernier article : "*Ces viandes devront-elles être dans tous les cas saisies de façon définitive ou seulement confisquées momentanément et restituées à leur propriétaire lors de sa sortie de la ville ?*"

On voit que les notions d'hygiène alimentaire ne sont pas encore complètement entrées dans les moeurs.

Cependant, cet arrêté de 1907 est très intéressant, car il accorde de nombreux droits au Service Sanitaire animé par des Vétérinaires Inspecteurs (Art. 14), l'inspection de ces derniers pouvant s'étendre aux dépôts, magasins et boutiques de vente en détail (Art. 9).

Grâce aux arrêtés cités ci-dessus, on a pu constater l'organisation progressive de l'Inspection des viandes, d'abord autour de l'abattoir pour les bouchers urbains, puis étendue aux viandes foraines avec l'aide des bureaux d'octroi. La commune a ainsi mis sur pied un Service Sanitaire mais qui semble un peu réduit compte tenu du nombre des points de vente.

j) La réglementation de 1948

C'est en 1948 que l'inspection va être modifiée et réorganisée sur de nouvelles bases. Cette année là parait le "Règlement général de l'abattoir public et de l'Inspection sanitaire des viandes et des denrées alimentaires". Au surplus, la refonte de l'Administration des communes va entraîner la suppression de l'octroi.

Ce texte est intéressant car il envisage tous les aspects de l'inspection, de l'abattoir au consommateur. C'est pourquoi il mérite de larges extraits :

ARTICLE 1 : "Conformément à l'article 2 de la loi du 8 janvier 1905 et au décret du 11 janvier 1941, les tueries et triperies particulières sont interdites sur le territoire de la commune de Rennes" (...)

Les animaux de boucherie et de charcuterie ne peuvent être abattus et préparés pour la consommation qu'à l'abattoir public de Rennes" (...)

ARTICLE 2 : "Les agriculteurs et habitants de la ville qui, dûment autorisés, élèvent des porcs pour la consommation exclusive de leur ménage, ont la faculté de les abattre chez eux (...)
et à la condition que les animaux seront assommés avant d'être saignés. Cette tolérance ne sera pas accordée aux (...) bouchers, charcutiers et autres qui préparent ou vendent des viandes ou des produits manipulés destinés à l'alimentation publique".

ARTICLE 4 : "Le personnel qui assure le service de l'abattoir, du marché aux bestiaux et de l'inspection sanitaire des Halles, marché, boutiques de vente et établissements classés comprend :

- un vétérinaire inspecteur, directeur de l'abattoir, chef de service, assermenté,
- un vérificateur principal assermenté,
- des vérificateurs de viande assermentés" (...)

ARTICLE 5 : "Ce personnel a pour mission :

- de surveiller la salubrité des denrées d'origine animale et notamment de tous les animaux préparés à l'abattoir et des viandes de toutes sortes introduites dans la commune, préparées, déposées ou mises en vente dans les halles, marchés, étaux (...) etc.
- d'assurer la visite des poissons de mer ou d'eau douce, de la volaille et du gibier mis en vente (...)

- d'assurer le contrôle sanitaire du lait et de ses dérivés.
- de faire exécuter sur le territoire de la commune de Rennes les lois et règlements sur l'hygiène, la police sanitaire et la protection des animaux" (...)

ARTICLE 7 : "Le vérificateur principal est chargé de la police générale de l'abattoir (...) il assure notamment :
- la surveillance des opérations d'abattage (...)
- la visite des animaux sur pied (...)
- l'examen des viandes abattues, l'estampillage (...) et la consigne (...)
- l'inspection des viandes foraines, des poissons, crustacés, mollusques, etc ... la visite des étaux, magasins (...)
- l'exécution des saisies et des opérations qui en découlent".

ARTICLE 37 : "Le transport des viandes de l'abattoir à l'étal ainsi que toutes manipulations de comestibles doivent être effectuées dans des conditions de propreté parfaites excluant toute cause de souillure".

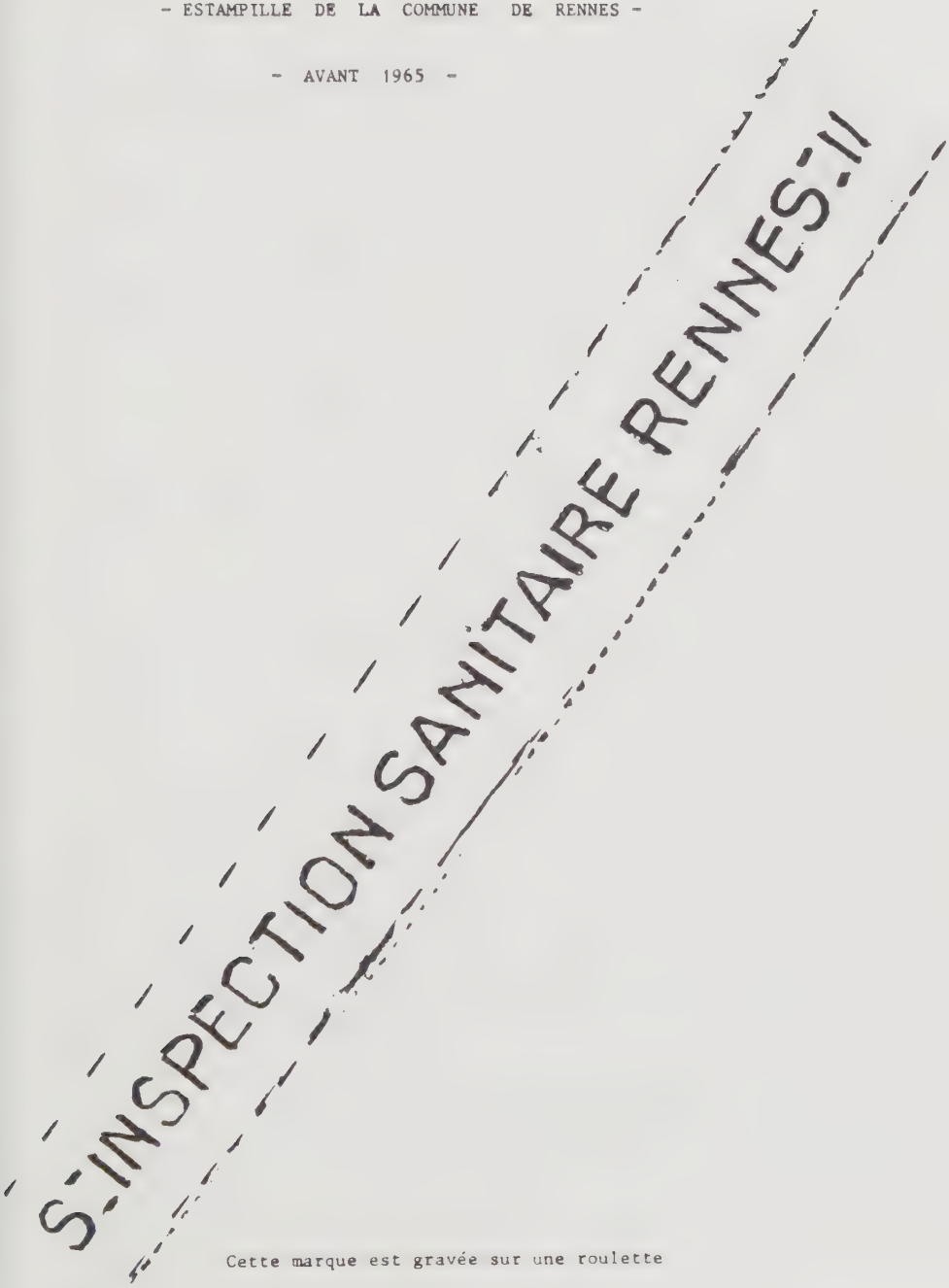
ARTICLE 51 : "Sont soumis aux disposition du présent règlement les comestibles d'origine animale frais, conservés ou travaillés, quelle qu'en soit la nature ou l'origine, pénétrant sur le territoire de la commune de Rennes".

ARTICLE 52 : "Toute viande introduite à Rennes devra être revêtue de l'estampille de salubrité du lieu d'origine.
De plus pour les viandes qui paraîtront douteuses comme provenant d'animaux malades, accidentés ou abattus in extremis, on pourra exiger un certificat suffisamment explicite du vétérinaire de la commune d'origine".

ARTICLE 53 : "Les viscères digestifs ou autres, apportés du dehors, ne pourront être admis à Rennes que s'ils sont accompagnés d'un certificat de vétérinaire indiquant que l'animal dont ils proviennent était sain, ou que la tuerie d'où ils proviennent est régulièrement inspectée."

- ESTAMPILLE DE LA COMMUNE DE RENNES -

- AVANT 1965 -



Cette marque est gravée sur une roulette

"Les préparations de charcuterie (saucissons, pâtés, boudins ...) devront être accompagnées d'une pièce indiquant que ces derniers proviennent d'animaux ayant subi la visite sanitaire réglementaire".

ARTICLE 56 : *"Les dispositions du présent règlement sur la technique de l'inspection, l'estampillage, la saisie, la contre-expertise, le transport des viandes, etc ... sont applicables aux viandes foraines.*

ARTICLE 59 : *"Les étaux, boutiques, magasins, usines, ateliers ou entrepôts où se font la vente, la préparation, l'entreposage des viandes et comestibles, sont soumis à la surveillance des agents du service d'inspection". (...)*

ARTICLE 63 : *"La visite sanitaire des poissons, crustacés, mollusques, etc ... aura lieu à la halle centrale (...) et inopinément au cours de la journée (...)*

ARTICLE 64 : *Il est notamment interdit aux introducteurs (d'huîtres et autres mollusques) de vendre des huîtres non accompagnées du certificat d'origine salubre prescrit par le dit décret. "*

Grâce à cet Arrêté, le Service Sanitaire Vétérinaire se donne les moyens d'action et notamment celle d'organisation de l'inspection de toutes les denrées animales en quelque lieu qu'elles se trouvent. En écartant l'intervention des Autorités de Police, elle devient un Service entièrement responsable.

Il a été cité quelques articles qui ne sont pas en relation directe avec l'inspection sur les halles et marchés, comme l'article 2 sur l'abattage à la ferme, pour bien mettre en évidence le sérieux avec lequel a été étudié et approfondi le problème de l'hygiène alimentaire.

L'inspection est envisagée comme un tout cohérent, de l'abattoir au consommateur, et non plus un agrégat de multiples textes.

Cette réglementation sera remplacée en 1965 par la réglementation nationale.

3 - LA REGLEMENTATION ACTUELLE

C'est la nécessité de moderniser le marché de la viande en vue des échanges intracommunautaires qui a poussé à l'organisation d'un service technique national de surveillance des denrées animales et d'origine animale.

La loi du 08 juillet 1965 donne naissance au Service vétérinaire d'hygiène alimentaire dépendant du Ministre de l'Agriculture. Seul nous intéresse le premier chapitre de cette loi :

ARTICLE 1 : "*Art. 258 (du code rural) ; il doit être procédé :*

1°) A l'inspection sanitaire des animaux vivants (...) avant et après leur abattage, à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux dont la chair doit être livrée au public en vue de la consommation". (...)

Ainsi on met fin aux viandes foraines, aucune viande ne pouvant être abattue sans avoir subi une visite préalable.

3°) A l'inspection de la salubrité et de la qualité des denrées animales ou d'origine animale destinées à cette consommation".

Pas d'équivoque possible : tout ce qui est d'origine animale est soumis à l'inspection.

4°) A la détermination et à la surveillance des conditions d'hygiène dans lesquelles ces denrées sont préparées et conservées, notamment lors de leur transport et de leur mise en vente".

ARTICLE 259 : "*Les fonctions d'inspection sanitaire (...) sont effectuées par un service d'Etat d'hygiène alimentaire constitué de vétérinaires spécialistes assistés de préposés sanitaires. (...)*

Les fonctions d'inspection sanitaire ainsi définies s'exercent sur les animaux et les denrées animales ou d'origine animale (...)"

Cette loi très générale organisant le circuit de la viande demandait à être précisée. La liste précise des denrées inspectées et des sanctions de l'inspection est fournie par le décret du 21 juillet 1971 :

ARTICLE 1 : "*Sont soumis aux dispositions du présent décret :*

1) les animaux dont la chair est destinée à être livrée au public en vue de la consommation, savoir :
- les animaux de boucherie (...)
- les volailles : tous oiseaux vivant à l'état domestique
- les lapins domestiques
- le gibier
- les produits de la mer et d'eau douce.

2) les denrées animales, savoir
- les animaux mentionnés au 1 ci-dessus (...) vivants ou non, entiers ou découpés, notamment les poissons, mollusques, crustacés
- les viandes, c'est à dire toutes les parties des animaux de boucherie, de volailles, des lapins et du gibier (...) .

3) les denrées d'origine animale, lesquelles comprennent les produits comestibles élaborés par les animaux à l'état naturel, notamment le lait, les oeufs et le miel, ou transformés, ainsi que les denrées animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces produits soient mélangés ou non avec d'autres denrées."

ARTICLE 4 : *(...) Cette conformité (aux normes sanitaires et qualitatives) est attestée, à la fin des opérations d'abattage par l'apposition de marques ou estampilles sur les carcasses, abats (...).*

L'exposition, la circulation, la mise en vente des parties non marquées ou estampillées sont interdites."

LES ESTAMPILLES MODERNES (depuis 1965)

ESTAMPILLE NATIONALE

ESTAMPILLE COMMUNAUTAIRE

Le format de ces estampilles est standard pour tous les abattoirs de France et d'Europe (C.E.E), seul le numéro à l'intérieur de l'estampille change.

Le premier groupe de chiffres correspond au numéro du département: ici 35 : Ille et Vilaine. Pour le second groupe de chiffres, il y a une différence entre ces deux estampilles. L'estampille communautaire n'a que deux chiffres, le numéro de l'abattoir dans le département, ici 12 pour l'abattoir de Rennes. L'estampille nationale a toujours trois chiffres ; le numéro de l'abattoir y est précédé d'un 1.

ARTICLE 5 : (...) *Les services vétérinaires sont habilités à vérifier, à tous les stades de la production, de la transformation et de la commercialisation, que les denrées mentionnées sont conformes aux normes*".

Avec une telle organisation, un service d'inspection peut être efficace, d'autant plus que le décret du 31 mars 1967 lui confère le monopole du droit de saisie.

L'uniformisation de l'inspection à l'échelle nationale était indispensable. Ainsi ce Service d'Etat, en contrôlant toute la chaîne des denrées alimentaires d'origine animale, assure la parfaite salubrité de ces produits.

III - LE MARCHE AUJOURD'HUI

De nos jours, le marché des Lices se tient tous les samedis de 6 heures à 13 heures 30, sous les halles et autour, en plein air, sur la place des Lices.

1 - IMPORTANCE DU MARCHE

a) *Qualitative*

Ce marché se présente essentiellement comme un marché mixte : Halles-marché de plein air, axé sur la vente de biens alimentaires et plus particulièrement de produits frais traditionnels.

L'importance qu'il revêt dans la distribution rennaise tient tout à la fois au nombre de points de vente concentrés sur un espace relativement restreint, à l'éventail de produits offerts à la clientèle, ainsi qu'à sa position géographique privilégiée dans la ville. En effet, si l'on tente d'analyser son implantation géographique on ne peut que remarquer :

1°) l'importance de son périmètre d'activité,
2°) sa situation privilégiée par rapport au centre ville et notamment à l'hyper-centre, zone de forte ou moyenne densité de peuplement, qui est devenu récemment entièrement piétonnier,
3°) l'existence, à proximité, d'une infrastructure de transports et de parkings qui, bien qu'insuffisante, n'en exerce pas moins une influence déterminante sur sa fréquentation.

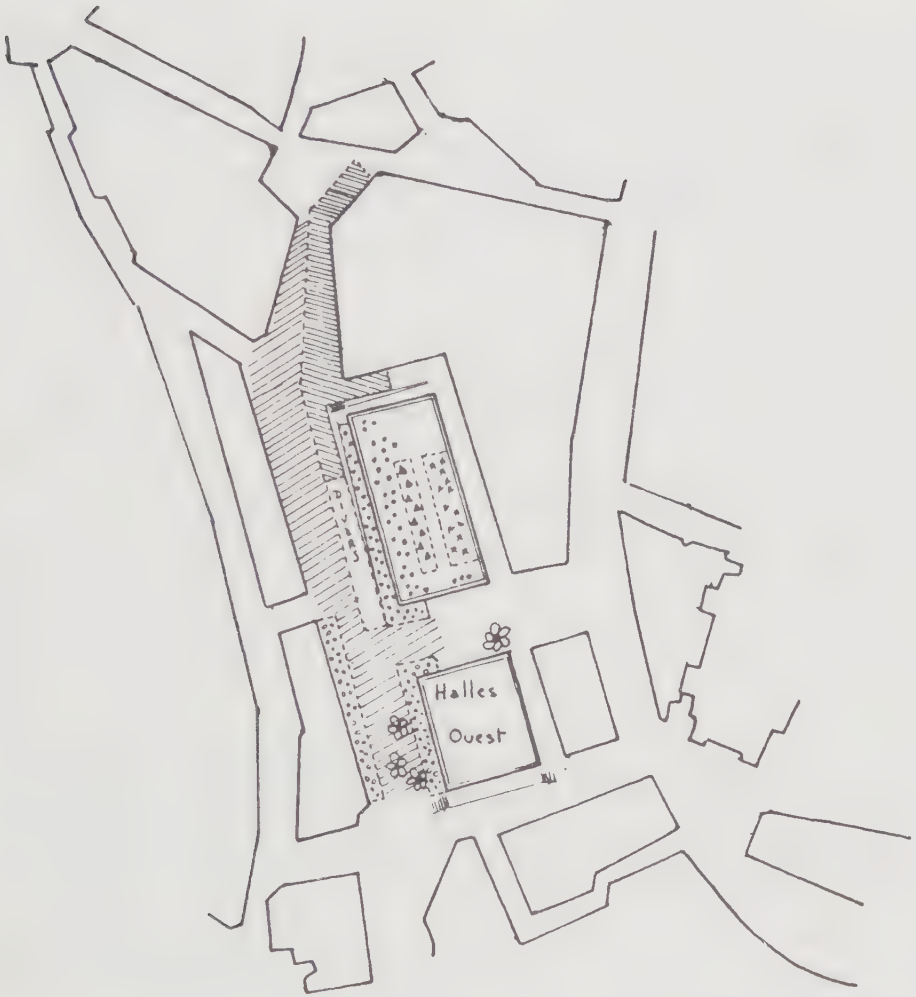
b) *quantitative*

Il n'est pas facile de recenser tous les vendeurs du marché et notamment les petits producteurs fermiers. Les chiffres avancés ne sont donc qu'approximatifs.

MARCHANDISES VENDUES	NOMBRE DE VENDEURS	
- Produits de la mer		
Coquillages-crustacés	10	
Autres produits de la mer	7	
- Fruits et légumes		
revendeurs	32	
producteurs	36	
- Fruits, légumes et denrées animales ou d'origine animale		
petits producteurs	57	
volailles	4	
Miel	8	
Halle Ouest Bouchers	13	55
bouchers chevalin	4	
bouchers-charcutiers fabricants	12	
Tripiers	2	
Charcutiers	24	
Produits laitiers (vitrines réfrigérées)	3	
Produits laitiers (sous barnum)	3	
Fromage seul	3	
Divers (bonbons, pain etc ...)	10	
Galettes bretonnes, pizzas, (véhicules)	2	
Produits vietnamiens	9	

On obtient ainsi un total de 239 exposants, dont certains (notamment les poissonniers) viennent du Morbihan ou même de Vendée. Ce nombre n'a d'ailleurs rien d'absolu : il est le résultat d'un recensement personnel au cours du mois d'octobre 1982. Une enquête de la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ille et Vilaine faisait état de 254 exposants, en janvier 1977.

- REPARTITION DES PRODUCTEURS SUR LE MARCHE DES LICES -



Produits de la mer

Fruits et legumes - fleurs

Producteurs fermiers (Volailles, beurre, oeuf)

Beurre fromage

Petits producteurs fruits et legumes

Volailles gibiers.

Si le nombre des bouchers, tous installés dans la halle Ouest, ne varie guère au cours de l'année, en revanche les saisons (et aussi les condition météorologiques) exercent une influence certaine sur celui des exposants en plein air : le marché vit au rythme des productions. Ainsi, les producteurs de fruits de mer sont plus nombreux en fin d'année, au moment de la récolte des huîtres et des moules. En été, le nombre des vendeurs est très réduit du fait de l'absence de productions particulières et surtout de la désertion de la ville par les citadins.

Les vendeurs viennent de tout le département : les fermiers maraîchers du Bassin Rennais, les producteurs de la côte de la Manche, mais aussi, comme nous l'avons vu, des côtes sud de Bretagne et même de plus loin. (cf. cartes n° 1 à 3).

Le marché est composé de 4 grands pôles d'animation :

- fruits et légumes, qui jouent le rôle de liant entre les autres pôles,
- la boucherie (halle ouest)
- la poissonnerie, côté Est du marché et place Saint Michel
- Enfin la volaille, le beurre, les oeufs, halle Est à l'intérieur et à l'entour.

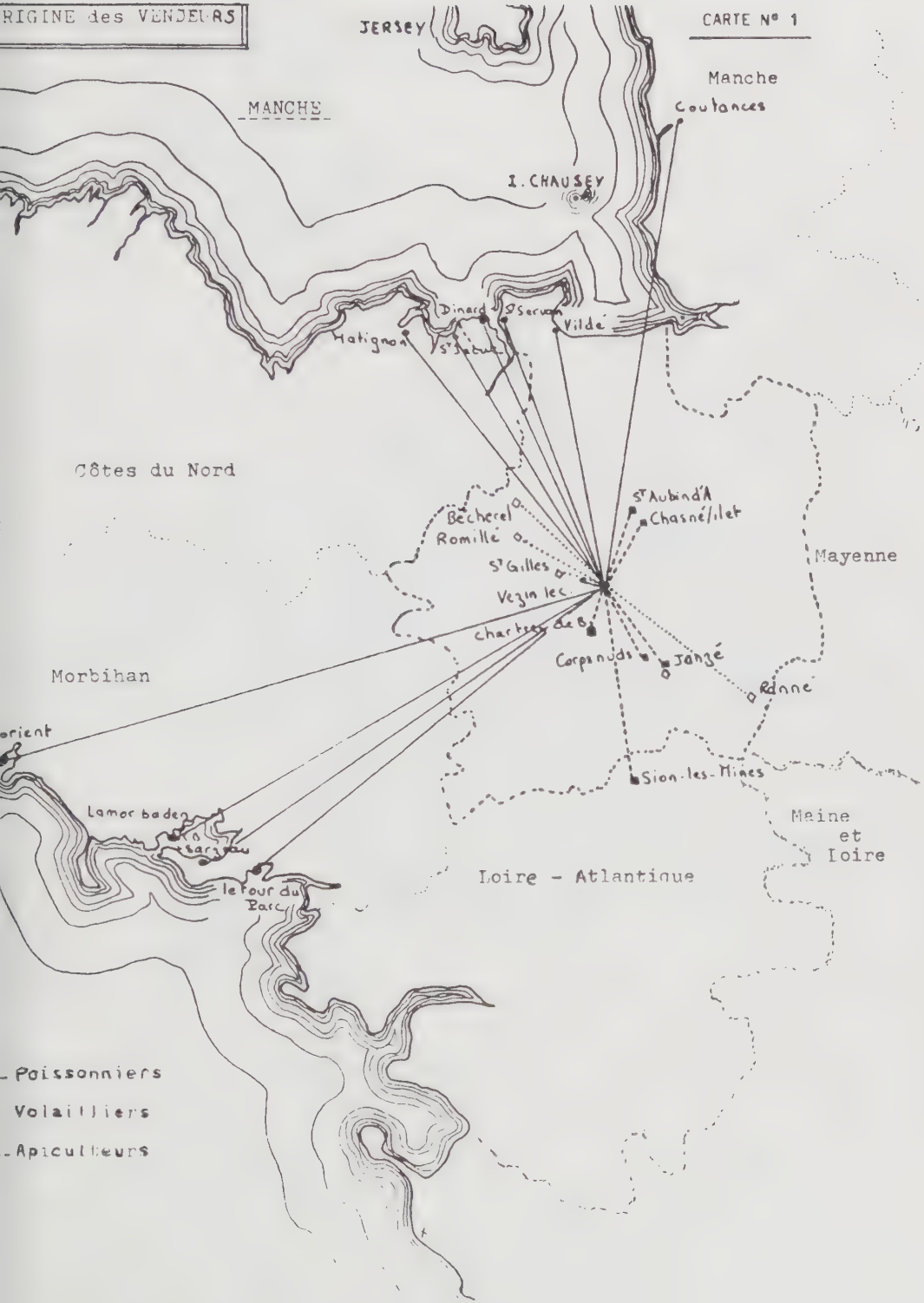
De nombreux petits exposants sont des personnes âgées pour lesquelles cette vente apporte autant une occupation, qu'un supplément de revenus, du reste non négligeable. Les personnes âgées représentent 20 % des exposants et 48 % de ces derniers font partie des tranches d'âge de 35 - 60 ans, selon l'étude de la Chambre de Commerce et d'Industrie, déjà citée.

2 - MARCHANDISES VENDUES

a) La charcuterie

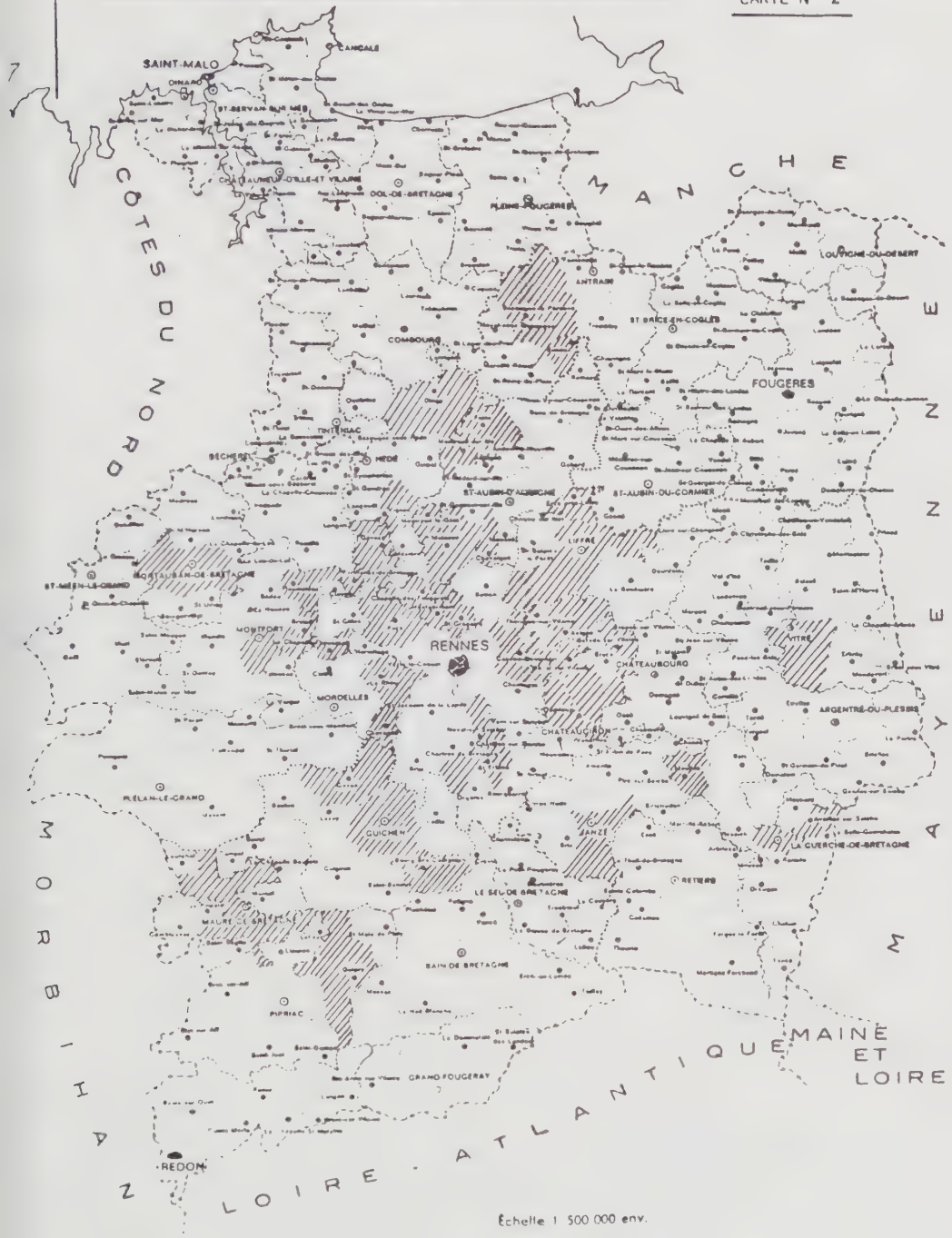
1°) La charcuterie traditionnelle.

Cette fabrication qui était autrefois réalisée à partir de porcs abattus à la ferme est toujours représentée par : - le saindoux
- la saucisse : boyau de porc, épaule, jambon, gras de gorge

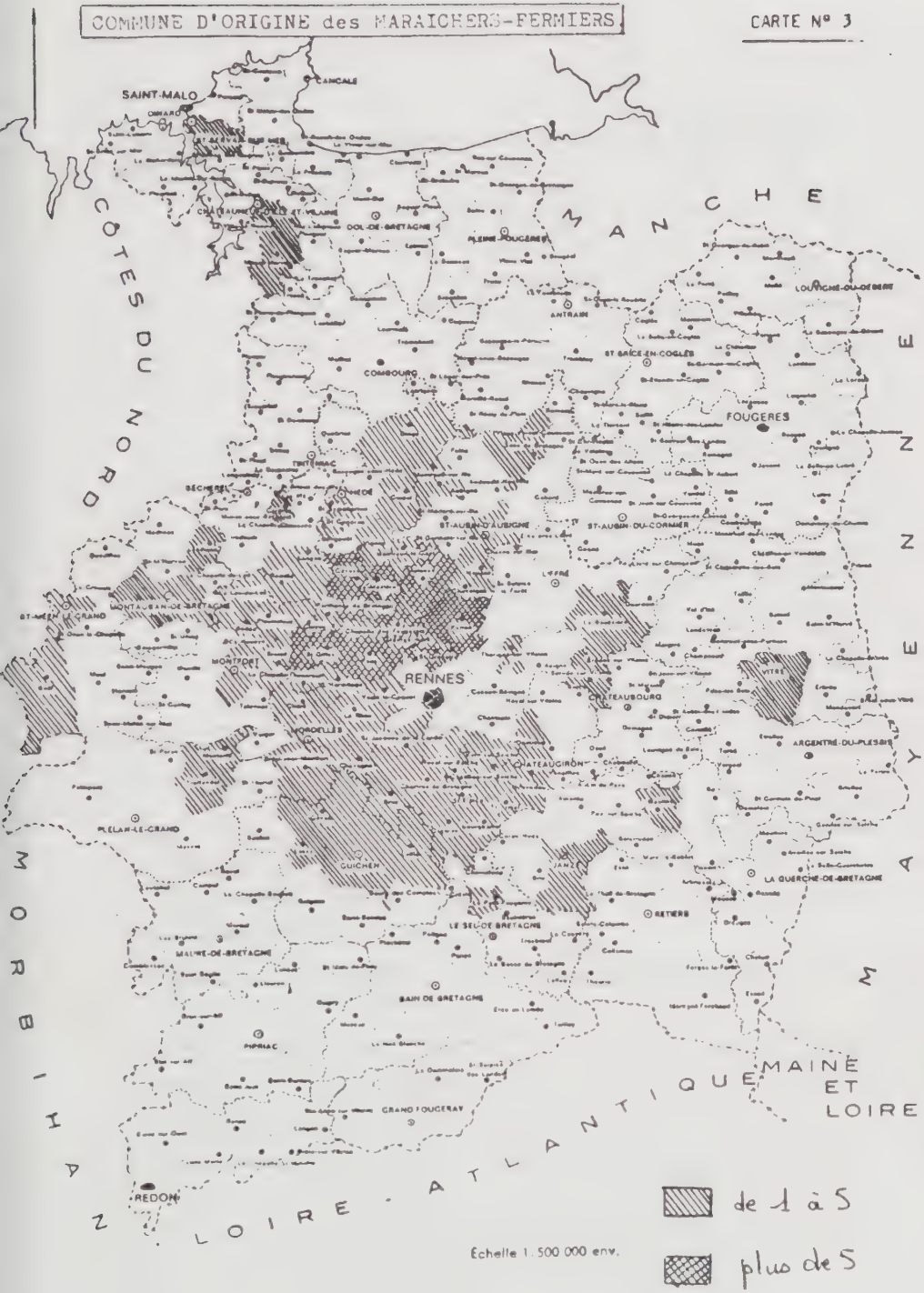

RIGINE des VENDEENS
CARTE N° 1
JERSEY
Manche
Coutances
MANCHE
I. CHAUSEY
Dinard
St Servan
Vildé
Matignon
St Jacut
Côtes du Nord
St Aubin d'A
Chasné/Ilet
Bécherel
Romillé
St Gilles
Vezin le C.
Mayenne
Morbihan
Corps nuds
Jangé
Renne
Sion-les-Mines
Maine
et
Loire
Loire - Atlantique
le four du Parc
Poissonniers
Volaillers
Apiculteurs

COMMUNE D'ORIGINE des BOUCHERS-CHARCUTIERS

CARTE N° 2



Échelle 1 500 000 env.


COMMUNE D'ORIGINE des MARAICHERS-FERMIERS
CARTE Nº 3
SAINT-MALO
CANCALE
DOL-DE-BRETAGNE
COMBOURG
ANTRAIN
FOUGERES
LOUVIGNE-DU-DESERT
ST-BRICE-EN-COGLES
ST-AUBIN-D'AUBIGNE
ST-AUBIN-DU-CORMIER
MONTAUBAN-DE-BRETAGNE
MONTFORT
RENNES
CHATEAUBOURG
VITRE
ARGENTRE-DU-PLESSIS
CHATEAUGIRON
GUICHEN
LA GUERCHE-DE-BRETAGNE
RETIERS
LE SEL-DE-BRETAGNE
MALIVE-DE-BRETAGNE
BAIN-DE-BRETAGNE
PIPRIAC
GRAND FOUGERAY
REDON
CÔTES DU NORD
MANCHE
MAYENNE
ILLE-ET-VILAINE
LOIRE-ATLANTIQUE
MAINE ET LOIRE
de 1 à 5
plus de 5
Échelle 1. 500 000 env.

- le pâté de saucisse : épaule, jambon, gras de gorge, réalisés autrefois à partir des restes de chair à saucisse inutilisée compte tenu de la longueur de l'intestin grêle de l'animal.

- les gros pâtés : tête de porc précuite, partie du foie ou non, oreilles ou non, langue ;

- les lards salés ou demi sel : au gros sel gris marin (de Guérande), plat de poitrine, membre avant ou arrière ;

- les boudins : sang de porc avec oignons, ingrédients, façonnés dans le "chaudin" (caecum) ;

- les andouilles, rares autrefois dans la région : estomacs de porcs, intestin, façonnés dans le colon (autrefois), maintenant dans du "menu" de cheval (baudruche) ;

- les têtes, langues, palettes salées, autrefois le reste du porc, c'est-à-dire longe et jambon (coupés en tronçons entièrement salés sans être découennés ni dégraissés ;

- les cretons (devenus rares), restes du mésentère appelé "ratis" après la fonte du saindoux.

Seules les andouilles étaient fumées dans la cheminée, aucune autre partie du porc n'était fumée.

2°) La charcuterie locale

- osailles (os restant du désossage) queues, oreilles, (salées ou cuites) pieds ;
- saucisses fumées, pâtés de foie, pâtés de tête ou hure, poitrine cuite ou braisée, poitrine fumée ;
- rillettes de porc, boudin blanc, boudin noir (façonné dans du "menu" de de boeuf (intestin grêle) ;
- saucisson à l'ail fumé ;
- jambonneau avant et arrière façonné ;
- longe fumée appelée bacon.

3°) La charcuterie nationale

- jambon blanc, jambon à l'os, façon York ;
- andouillette ;
- saucisson sec et salami

Aucun de ces deux derniers produits n'est fabriqué par les charcutiers des Lices.

b) *Les plats cuisinés*

La législation sur les plats cuisinés est très stricte. Au marché, la fabrication est artisanale, et comme nous l'avons vu les points de vente nombreux, l'inspection sera donc difficile. Les plats sont préparés la veille et présentés à température ambiante. Mais la vente n'est abondante que pendant les saisons fraîches de telle sorte que la prolifération microbienne est faible.

Les plats cuisinés qui contiennent des denrées animales sont :

- bouchées à la reine ;
- langue de boeuf sauce piquante ou madère ;
- croustade aux fruits de mer ;
- friands ;
- roulé au fromage ;
- gnocchi.

c) *La boucherie*

Ne seront cités que les produits propres au marché local :

- reins (appelés rognons) Le Rennais préfère le rognon de porc au rognon de veau ou de boeuf (appelé rognon de génisse) ;
- cervelles de porcs ;
- langues de porcs. Les têtes ne sont jamais vendues entières (sans langues, ni cervelles, ni oreilles et toujours salées) ;
- grillades : il s'agit de l'échine, vertèbres cervicales et côtes secondes couvertes, très recherchées. Les côtes découvertes premières, filets et pointes sont désossées et commercialisées roties.

d) *Les volailles*

poulets, poules, canards, dindes, oies, pintades, cailles, pigeons ...

e) *Les produits de la pêche*

Les coquillages. On trouve au marché tous les coquillages pêchés dans la Manche et l'Atlantique. Nous n'étudierons cependant que certaines espèces pour en souligner les particularités :

- Les praires (Venus verrucosa) sont récoltées dans le golfe normano-breton. Leur exploitation a débuté en 1958. Les débarquements se font à ERQUY (dont le fond est presque épuisé), SAINT CAST, DINARD, SAINT MALO, CANCALE et surtout GRANVILLE. De très importants gisements se trouvent autour des Iles Anglo-Normandes. Sa pêche est très sévèrement réglementée.

  Il semblerait que l'on puisse distinguer 2 variétés de praires : les praires de sable et les praires de cailloux. Cette dernière est plus ronde, de coloration brunâtre surtout à la jonction des valves ; si elle se trouve sur un fond de maërl, la coquille est plus blanche et possède des zones colorées en rose.

  La praire de sable est blanche avec des valves plus aplaties. Lorsqu'elle vit sur un fond de vase, sa coloration est plus grise.

  Ainsi à l'origine les praires d'Erquy étaient plus rondes et colorées (fond de cailloux) et les praires de Granville, plus plates et blanches ou striées (sur fond de sable).

  Ces deux variétés ne sont pas vendues au même prix, les praires d'Erquy étant plus recherchées.

  Ici se pose le problème de la gestion des stocks de praires du golfe ; en effet, si l'interdiction de pêche s'applique aux bateaux français, les bateaux inscrits à Jersey par exemple, peuvent pêcher et approvisionner le marché pendant la fermeture officielle de la période de pêche (du 1er mai au 31 août).

- les huîtres. Deux espèces sont présentées sur le marché : les creuses et les plates.

La creuse (Crassostrea gigas), huitre japonaise, a maintenant remplacé totalement l'huître portugaise (Crassostrea angulata).

La plate a été décimée par une maladie parasitaire due à "Marteila refringens" au cours de la période de 1964-1977. Depuis, des efforts importants ont été réalisés pour reconstituer des gisements, mais, à partir de 1979, une nouvelle parasitose, due à un parasite intracellulaire, pose de nouveaux problèmes pathologiques aux ostréiculteurs.

L'huître plate, plus recherchée par l'amateur, est vendue plus cher que la creuse.

3 - PROBLEMES SPECIFIQUES DE L'INSPECTION SUR LE MARCHE

Il existe d'une part une législation stricte, moderne, avec des normes précises, de l'autre un marché de producteurs dont la production hebdomadaire varie en fonction de la saison et de la météorologie.

Le marché, composé d'un grand nombre de petits producteurs et de bouchers-charcutiers, comporte de nombreux points de vente, environ 200, qu'il est nécessaire de contrôler. Il va falloir adapter l'inspection aux conditions de ce marché plutôt que de vouloir adapter le marché à l'inspection, ce qui pourrait lui coûter la vie : en effet les installations rudimentaires pour les bouchers et inexistantes pour les petits producteurs permettent à tout le monde d'exposer à la vente sans contraintes économiques, ce qui est indispensable vu le faible volume de vente de chacun.

Dans de telles conditions, l'inspection ne doit pas être oppressante mais très souple ; elle passe par l'information tant du producteur que du consommateur.

a) *Boucherie-Charcuterie*

Tous les bouchers sont réunis dans la Halle Ouest. L'unicité de denrées concentrées dans un seul bâtiment est déjà un élément favorable. Bien que le bâtiment soit vétuste, sa conception est très bonne : le sol est lavable facilement, en carrelage avec des rainures augmentant l'adhérence.

Le volume d'air est important et les allées sont larges. La circulation de l'air est statique, se faisant, d'une part par le haut des murs, et, d'autre part juste sous le toit de la grande verrière, qui rehausse le centre du bâtiment.

De la sorte, le climat aidant, on ne trouve à l'intérieur ni réfrigérateur particulier, ni vitrine réfrigérante, ni vitrines pour protéger les denrées. D'ailleurs, sous les halles, la température n'est jamais élevée, toujours constante.

Donc tous les produits sont offerts à la température ambiante sur des plateaux plastiques posés sur les étaux à surface lisse, facilement lavable.

L'inspection sera limitée. Par exemple, la recherche de viande hachée à l'avance s'avère inutile car cette réglementation est respectée. Par ailleurs, dans ce local il n'y a jamais eu de conserves, donc aucun contrôle nécessaire pour prévenir le botulisme ... En ce qui concerne les viandes fraîches, l'amont du circuit est parfaitement contrôlé. Il n'existe dans le département que des abattoirs agréés, conformes aux normes où toutes les carcasses sont contrôlées, une à une, et où ne sont estampillées que celles qui sont jugées propres à la consommation.

L'origine des animaux ne pose plus de problèmes du fait de l'efficacité des prophylaxies des maladies réputées légalement contagieuses.

Le boucher ne peut donc s'approvisionner qu'en viande parfaitement saine et c'est à lui d'en assurer la bonne conservation et la bonne préparation Au surplus,les locaux de préparation des bouchers ainsi que leurs véhicules font l'objet d'inspections régulières.

Cette organisation de l'inspection, en quelque sorte continue, du circuit de la viande permet d'alléger au maximum l'inspection et le contrôle des viandes de boucherie sur le marché même.

b) Les produits de la mer

Il y a lieu d'insister davantage sur ce chapitre en raison de la diversité des produits présentés et du fait que Rennes se trouve très proche des centres de production.

L'inspection est originale et va soulever des réflexions particulières relatives à la qualité de certains produits et plus généralement au contrôle du circuit de production et de circulation des produits de la mer.

- bases légales

L'inspection vétérinaire des produits de la pêche s'appuie sur 3 textes :

- le décret du 02 août 1939 sur la salubrité des huîtres, moules et autres coquillages,
- l'Arrêté du 04 octobre 1973 sur la réglementation des conditions d'hygiène applicable dans les lieux de vente au détail des produits de la mer et d'eau douce,
- l'Arrêté du 06 janvier 1977 , réglementant le conditionnement des coquillages et fixant le modèle des imprimés et étiquettes devant accompagner les colis.

- les poissons

La présentation du poisson qui doit se faire sur un lit de glace est très bien respectée, les professionnels ayant ici une grande conscience de la qualité de leur marchandise qui conditionne leur vente car la concurrence est très vive.

En région de production, les consommateurs savent, en général, reconnaître le poisson de très bonne qualité car nombreux sont ceux qui pratiquent la pêche sur la côte.

Les poissons de pêche côtière (moins de 24 heures de mer) sont très rarement glacés à bord. Il n'est même pas rare que certaines espèces soient encore vivantes (plies, soles, lançons) au moment de la commercialisation au détail.

Glacés directement, ces poissons meurent plus vite et perdent rapidement leur superbe (plies, lançons).

D'autres espèces capturées, soit à la ligne, soit au chalut (de fond ou pélagique) par des pêcheurs artisans, exigent, compte tenu de leur degré de fraîcheur au moment du débarquement, que leur conditionnement pour l'expédition et la présentation à la vente, soient faits avec le plus grand soin, en évitant tout contact direct avec la glace. En effet, au contact de la glace, ces poissons (bars, dorades, juliennes, lieux jaunes, maquereaux, merlans, orphies, tacauds, barbues, merluchons, plies, rougets, sardines, soles, turbots) perdent tous leur mucus et pour certaines espèces leurs écailles et, en outre, les maquereaux, les orphies et les sardines perdent leur aspect brillant et leurs couleurs irisées et chatoyantes. On peut parler de "lessivage". Il est donc recommandé de les protéger de la glace par un mince film plastique non récupérable ou de papier sulfurisé et conditionné sous faible épaisseur (conditionnement sous parchemin).

Les poissons présentés sont très frais mais certains consommateurs se laissent influencer par la couleur du poisson, comme en particulier dans le cas des grondins. En effet, le grondin perlon ou "tombe" est délaissé par les consommateurs car il a l'aspect d'un grondin rouge peu frais malgré une saveur meilleure : c'est pour cette raison que la "tombe" est vendue 25 % de moins que le grondin rouge.

D'une part les consommateurs de Rennes étant en général des "connaisseurs" en matière de poissons et d'autre part, les poissonniers professionnels, soucieux de satisfaire leur clientèle veillant attentivement à la qualité et à la fraîcheur des poissons offerts à la vente, le contrôle du vétérinaire se bornera donc à s'assurer de la fraîcheur du poisson et à vérifier le respect de la présentation sur un lit de glace.

Le contrôle du respect de l'hygiène est toujours associé à la vérification de la conformité de la dénomination du poisson. *"L'identification du poisson frais entier au niveau de la vente au détail est généralement assez facile, malgré la complication et les incertitudes introduites par l'emploi de noms vernaculaires souvent valables uniquement au niveau local."*

Mais en ce qui concerne le poisson frais travaillé, l'identification est beaucoup moins facile.

- Le poisson frais travaillé.

"Le travail du poisson frais vise deux buts :

- soit éliminer certaines parties non consommables, ce qui ne concerne que des individus assez grands pour que le filet représente une ration individuelle suffisante ;
- soit détailler des poissons de grande taille, pour les présenter en tranches, darnes ou morceaux".

"Ces filets, tranches, darnes ou morceaux, parfois déformés ou tronqués et présentés à la vente au détail, peuvent s'avérer difficiles à identifier".

Cette identification est réalisée pour chaque espèce dans l'ouvrage non édité de MM. COLLIGNON et DORER "Identification des poissons dont la forme originelle a été modifiée."

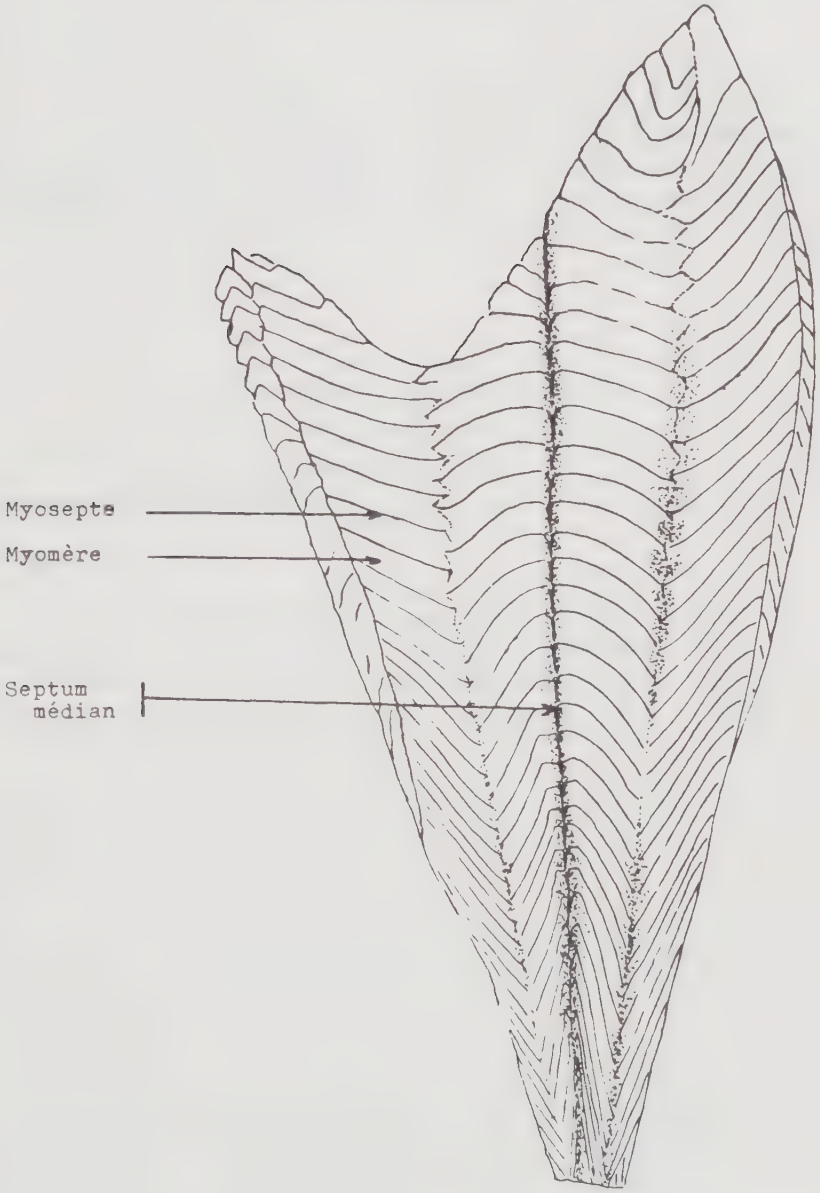
Je ne vais donner ici que les principes généraux de reconnaissance des filets.

Principes généraux d'identification.

1°) Forme générale

"Sur chaque poisson sont en principe levés deux filets : 1 filet droit et 1 filet gauche, sauf chez les Pleuronectes, ou poissons plats, où on en lève parfois quatre : supérieur (dorsal) et inférieur (ventral), droit et gauche. Chaque filet possède une face externe (face tégumentaire) et une face interne (face viscérale). L'empreinte de la cavité viscérale (ou abdominale) s'étend sur une faible partie de la région ventrale des filets, ceux-ci étant constitués pour l'essentiel par les masses musculaires dorsales et postabdominales.

TACAUD (Trisopterus luscus)



FACE TEGUMENTAIRE (EXTERNE)

l'extension relative de la cavité viscérale, quand elle est visible, devra être observée".

"Il faut préciser que la forme générale est utilisable uniquement dans l'identification des filets entiers non retaillés ni mutilés. Or souvent la paroi viscérale donc la zone antéro-inférieure, est éliminée ainsi que le bord antérieur sur toute sa hauteur de façon à supprimer les os durs de l'épaule et aussi parfois à écarter les parties les plus sensibles à l'altération".

2°) Dimensions

"On tiendra compte de la longueur, de la hauteur, et de l'épaisseur".

"Sur la longueur on pourra distinguer trois zones (mal délimitées) : antérieure, médiane et postérieure".

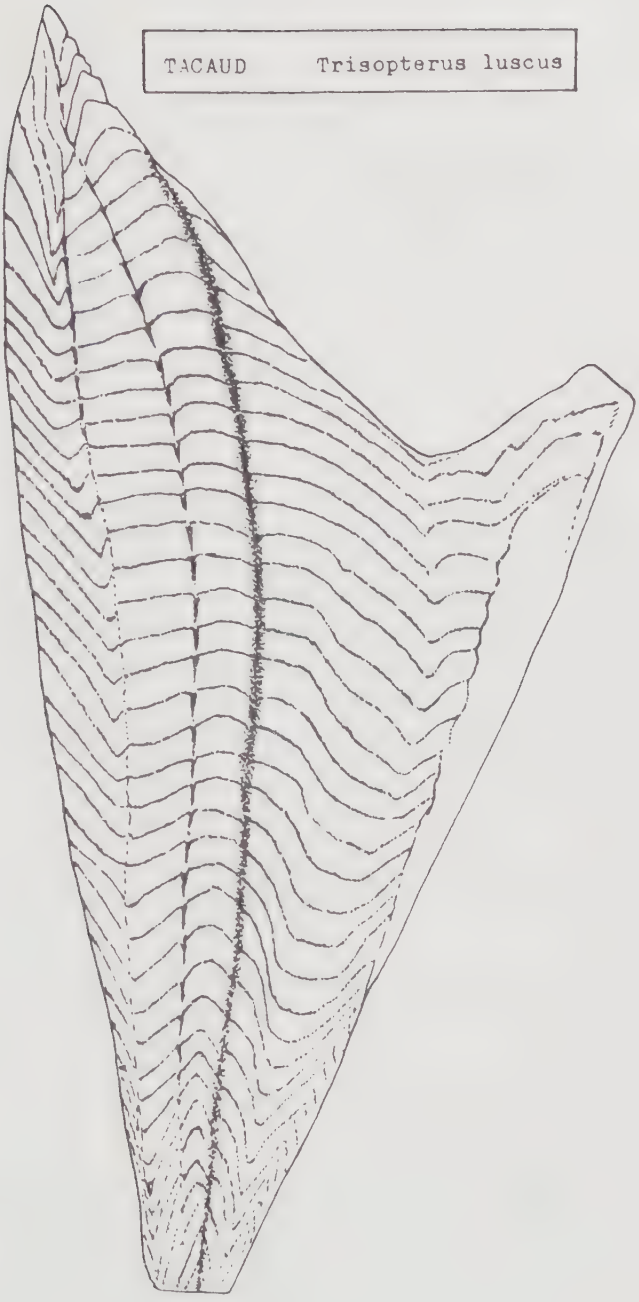
3°) Structures

"Le plus souvent le filet dans son ensemble est marqué sur toute sa longueur par la trace du septum transversal (ligne médiane), placé en général légèrement en dessous de la ligne latérale de l'animal, mais parfois beaucoup plus bas et qui s'appuie sur le squelette et sur la peau".

D'autre part, le dessin des affleurements des myoseptes, ou cloisons intermusculaires, sous le tégument est caractéristique. *"C'est ce dessin qui finalement donne son aspect au filet de poisson".* (cf. dessin).

Au sujet des filets, il faut ajouter que parfois, jamais sur ce marché, ils sont réalisés pour revaloriser un produit dont la présentation à l'état frais ne permet plus, compte tenu de son altération débutante, une présentation engageante.

Cette utilisation abusive du filet est très difficile à déceler, sauf pour un homme de terrain expérimenté. De plus une méthode chimique de dosage de l'A.B.V.T. (azote basique volatil total) permet d'apprécier l'état de fraîcheur du filet. Cette méthode est très employée dans l'industrie alimentaire, elle sert à connaître la fraîcheur des poissons et



FACE VISCERALE (INTERNE)

filets qui arrivent congelés et serviront à la préparation de plats pour les collectivités.

Les normes reconnues pour l'A.B.V.T sont :

- fraîcheur satisfaisante < 20 mg/100 g
- début d'altération .... > 40 mg

Ces chiffres sont à doubler pour les sélaciens.

- Les coquillages

Pour bien comprendre ce qui va suivre, il faut avoir en tête que ce marché est situé très près des côtes de la Manche et de l'Atlantique. Ainsi sur le marché des Lices ne vont se trouver, à de très rares exceptions près, que des producteurs. On peut considérer ces produits comme des productions locales, voire traditionnelles ; et ces producteurs comme des "fermiers", des éleveurs de la mer. De ce fait l'inspection est ici particulière ; aucun intermédiaire ne sépare le producteur du consommateur, de l'inspecteur. Les réflexions présentées ne s'appliquent donc qu'à ce marché.

Pour cette production, les efforts de deux services se conjugent pour obtenir une marchandise de qualité :

- l'I.S.T.P.M (Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes) est responsable du contrôle de salubrité des zones de production et des magasins de stockage et de préparation.
- La D.S.V (Direction des Services Vétérinaires) par l'intermédiaire de son Service d'Hygiène Alimentaire est responsable de l'inspection au niveau de la vente au détail.

La production est surveillée et contrôlée par l'I.S.T.P.M (décret Août 1939).

Ce contrôle se traduit par la délivrance aux producteurs de certificats de salubrité avec un numéro propre à chaque producteur.

Il est intéressant de connaître ce système de numérotage qui doit se trouver sur les étiquettes accompagnant les lots de coquillages : on est en mesure alors de déterminer l'origine des coquillages.

Le numéro sanitaire se compose de 4, 5 ou 6 chiffres et se divise en groupes de 2 ou 3 chiffres selon les cas.

Le premier chiffre désigne la région :

1 - Nord et Normandie ;
2 - Bretagne nord et ouest, du Couesnon à l'étang de Trunvel ;
3 - Bretagne Sud, de l'étang de Trunvel à la limite des départements de Loire-Atlantique et de Vendée ;
4 - Centre Ouest, de cette limite au chenal de Brouage ;
5 et 6 : Région de Marennes : du chenal de Brouage à la Gironde ;
7 - Sud Ouest, de la Gironde à la frontière espagnole
8 - Sud Est, côtes françaises de la Méditerranée.

Le second chiffre précise le secteur de la région. Chaque région est ainsi divisée en 9 secteurs.

Ainsi le premier groupe de deux chiffres permet de situer le secteur. Par exemple le n° 22 : le premier 2 correspond à la région Bretagne Nord et Ouest, du Couesnon à l'étang de Trunvel.

le second 2 correspond au secteur de St Malo.

Dans chaque secteur les établissements sont numérotés de la façon suivante :

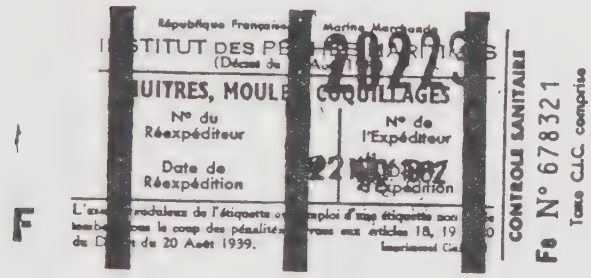
- les établissements d'expédition reçoivent des numéros à 4 chiffres, les deux premiers étant le numéro du secteur,
- les établissements d'élevage ont un numéro à 5 chiffres,
- les pêcheurs ont un numéro sanitaire constitué par celui du secteur suivi de la lettre "P", puis du numéro d'ordre.

En conséquence, le simple examen du numéro inscrit sur l'étiquette de salubrité indique et l'origine des colis et le classement de son convoyeur.

C'est ainsi que sur le Marché des Lices, on trouvera :

N° 13 - secteur de Saint Valery sur Somme
N° 17 - secteur de Caen
N° 19 - Préposat de Granville
N° 21 - Quartier de Cancale

N°35066 :35secteur de la Trinité ;St Philibert (56Morbihan)



N°20223 :20.2 réexpéditeur du secteur 22:quartier de St Malo.

EXEMPLES D'ETIQUETTES DE SALUBRITE DE L'I.S.T.P.M.

N° 22 - Quartier de Saint Malo
N° 23 - Quartier de Saint Brieuc
N° 24 - Quartier de Paimpol
N° 26 - Secteur de Morlaix
N° 35 - Secteur de la Trinité
N° 36 - Quartier d'Auray
N° 37 - Quartier de Vannes
N° 41 - Préposats de Noirmoutiers et de l'île d'Yeu

Origine des coquillages.

Les apports de ces différentes zones sont développés dans le tableau suivant

☒ gros apports

Provenance	Moules	Huitres	Coquilles St Jacques	Coques	Praires	Divers
N° 13				☒		
N° 17			☒			
N° 19	☒			☒	☒	Pétoncles buccus
N° 21	☒	☒				
N° 22	☒	☒	☒		☒	
N° 23	☒					
N° 24	☒	☒				
N° 26						Clams
N° 35	☒	☒		☒		Palourdes Vénus Pétoncles.
N° 36		☒		☒		
N° 37		☒				
N° 41		☒				

Les coquillages les plus représentés sont les huîtres et les moules mais les amateurs trouvent également des clams, des pétoncles et des palourdes.

Quant aux bigorneaux, ils proviennent en général, et en petites quantités, des bassins des producteurs. Ces gastéropodes brouteurs nettoient les bassins. Mais chez les gros vendeurs, leur origine première est l'IRLANDE et l'ECOSSE.

Le contrôle des étiquettes ne présente pas un grand intérêt sur le marché des Lices, car les vendeurs, très souvent producteurs eux-mêmes, sont toujours les mêmes et de toutes façons l'étiquette est toujours apparente.

Il est beaucoup plus important de faire des prélèvements sur les coquillages en vente pour faire des analyses bactériologiques, donc pour vérifier la salubrité du lieu de pêche et l'hygiène des manipulations.

En ce qui concerne l'hygiène des manipulations, il y a lieu d'aborder la question du lavage des coquillages. L'I.S.T.P.M consciente du problème a fait diffuser sous une forme simple des conseils précieux aux producteurs par l'intermédiaire d'une "Communication du Laboratoire de OUISTREHAM", rédigée par le Docteur MAZIERES, dont voici quelques extraits :
"... le lavage externe des coquillages qui élimine la vase contenue dans les plis de la coquille ou les filaments du byssus des moules est une nécessité car il accroît la qualité et la bonne présentation du produit. Il convient pour assurer ce lavage de disposer de grandes quantités d'eau et il est évident que cette eau doit être de bonne qualité hygiénique : il serait anormal de souiller les coquillages au moment de leur expédition alors qu'on s'était ingénié à sauvegarder leur salubrité jusqu'à cette dernière opération. L'eau de lavage ne doit servir qu'une seule fois, elle doit être éliminée dans des conditions qui ne risquent pas de souiller les abords de l'établissement, les bassins, le rivage ..."
L'I.S.T.P.M conseille en tout premier lieu "*l'usage de l'eau de mer saine. Sur le plan sanitaire et de la conservation des coquillages il s'agit certainement du meilleur procédé ... on peut fort bien utiliser l'eau douce du réseau ...*"

L'opération du lavage est, comme on vient de le voir, fondamentale et doit être particulièrement soignée.

Pour les moules, le lavage ne suffit pas. Certains consommateurs réclament des moules "dégrappées" de façon à n'acheter que des moules et non des graviers ou des coques vides. Mais ce "dégrappage", en cassant le byssus, affaiblit l'animal qui se conservera beaucoup moins bien. Cette opération est en effet traumatisante, surtout lorsqu'elle est mécanisée ; au surplus, l'eau employée pour l'opération est souvent réutilisée, augmentant ainsi les risques de prolifération microbienne.

En dehors du contrôle direct sur le marché, le devenir des huîtres invendues demeure un sujet de préoccupation. Au marché, les vendeurs sont des producteurs-détaillants qui immergent les invendus dans des bassins de pleine mer et ne les ressortiront pas avant une semaine. Il s'ensuit que les coquillages fatigués mourront, seront mangés par les animaux marins et ne pollueront pas les autres. Il ne s'agit, en aucun cas, de "retrempage", opération interdite et consistant à replonger les invendus dans des bassins non recouverts par la mer.
Le terme de recyclage semblerait mieux convenir ici, ces coquillages se retrouvant dans des conditions naturelles.

Dans le même esprit, il convient de parler de la présentation des huîtres par les ostréiculteurs. En effet ceux-ci n'adoptent pas toujours une présentation répondant aux normes en vigueur, qui exigent en particulier la présentation des huîtres rangées à plat en bourriches. Ces exigences sont indispensables pour des huîtres qui subissent un temps de transport plus ou moins long, mais ici le professionnel présente les huîtres en vrac dans des mannes en plastique surtout pour les huîtres creuses (les plates rarement), et les moules.

Cette technique de vente est-elle vraiment répréhensible ?

DOCUMENT VI

ETAT RECAPITULATIF POUR L'ANNE 1980

ESPECES	RESULTATS NON SATISFAISANTS		RESULTATS SATISFAISANTS		NOMBRE TOTAL D'ANALYSES
	Nombre	%	Nombre	%	
HUITRES PLATES	1	16,65	5	83,33	6
HUITRES CREUSES	4	17,4	19	82,60	23
MOULES	33	45,21	40	54,79	73
COQUES	13	56,53	10	43,47	23
PALOURDES	4	75,00	2	25,00	6
LAVIGNONS	1	50,00	1	50,00	2
FRAIRES	-	-	3	100,00	3
VENUS	-	-	3	100,00	3
COQUILLES ST JACQUES	-	-	2	100,00	2
PATELLES	-	-	1	100,00	1
AMANDES DE MER	-	-	1	100,00	1
OURSINS	-	-	1	100,00	1
TOTAL	56	38,63	89	61,37	145

Dans le cas du coquillage en vrac :

- les coquillages triés sont sortis de l'eau le matin même ;
- la vente sur un marché en plein-air est courte ;
- les mannes plastiques permettent de réduire les manipulations les coquillages pouvant subir le recyclage dans ces mannes ;
- le consommateur conscient de la fragilité de la denrée qu'il vient d'acquérir, remettra dès qu'il sera revenu à son domicile, "ses huîtres" dans leur position naturelle.

On ne peut donc que constater, dans le contexte du marché des Lices, que cette présentation permet d'assurer une qualité de fraîcheur remarquable aux coquillages.

Ce marché est particulier par le nombre de points de vente, par sa proximité des lieux de pêche ; de ce fait l'inspection de salubrité est très particulière, il doit s'établir un climat de confiance, de collaboration entre la personne chargée de l'inspection et le producteur. En effet, par les prélèvements et les analyses on peut informer directement le producteur du résultat de ces contrôles. Grâce à cette information les Services Vétérinaires ont un rôle important à jouer.

D'autre part, la coopération avec l'I.S.T.P.M permet une utilisation intéressante et concrète de ces résultats, pour une action sur le terrain.

Les résultats d'une année de prélèvements sont consignés dans le tableau du document VI, exemple de présentation des résultats individuels (documents VII et VIII)

La D.S.V a aussi une action de répression des fraudes dans son domaine de compétence, en application de la loi du 1er août 1905. Ce rôle de contrôle du respect des appellations peut être illustré par la lettre dont le texte est reproduit dans le document IX.

L'I.S.T.P.M réalise un contrôle de la qualité bactériologique et des installations des producteurs, expéditeurs et réexpéditeurs. Les concessions sont données par les Affaires Maritimes ; ils sont chacun inscrits sous un numéro propre au casier sanitaire, tenu par l'I.S.T.P.M sur avis des Affaires Maritimes. C'est ce numéro qui est inscrit sur l'étiquette de salubrité.

DOCUMENT VII

IRECTION des SERVICES VETERINAIRES
épartement de l'Ille-et-Vilaine
° 35

Contrôle bactériologique
des coquillages

Résultats d'anal/ses NE SATISFAISANT PAS aux critères de qualité bactériologique

- LIEU DU CONTROLE :
  - Type du point de vente : MARCHE DES LICES à RENNES
  - Nom de l'exploitant du point de vente :
  - Adresse complète : ST MELOIR DES ONDES
- PRELEVEMENT :
  - Espèce du coquillage : MOULES
  - Date : 2/10/1982
  - Agent préleveur : M. DORER
  - Fiche de prélèvement n° : 8
  - Modèle de l'étiquette de salubrité (1) A_1, A_2, B_1, B_2, C_1, C_2, D, E, F, G, K.
  - N° et série de cette étiquette : (2) Cl i 027 872
- ORIGINE DES COQUILLAGES :

Pour les étiquettes modèles A, B, C, D, E, K,	Pour les étiquettes modèle F,	Pour les étiquettes modèle G,
N° d'établissement ou de pêcheur : 21 121 Date d'expédition : 1/10/1982	N° d'expéditeur : Date d'expédition : N° du réexpéditeur : Date de réexpédition :	Origine de l'expéditeur : - Pays : - Localité : Date d'expédition : N de l'importateur :

- RESULTATS D'ANALYSE

Coliformes fécaux : (Nombre dans 100 ml) (3)	Streptocoques fécaux : (Nombre dans 100 ml) (3)	Divers : Salmonelles dans 25 ml
3 000	720	ABSENCE

- Analyse n° 2633 effectuée le 8/10/1982 à RENNES

Le Directeur du Laboratoire,

C. DAVID
Docteur Vétérinaire

(1) entourer le symbole correspondant au modèle de l'étiquette prélevée
(2) ensemble de lettres et de chiffres à reporter intégralement (ex. A_1b 560273....)
(3) Coliformes fécaux : résultats supérieurs à 300/100 ml
Streptocoques fécaux : résultats supérieurs à 2500/100 l.

DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES — DOCUMENT VIII

Département de l'Ille-et-Vilaine

N° 35

Contrôle bactériologique des coquillages

Résultats d'analyses SATISFAISANT aux critères de qualité bactériologique

I - LIEU DU CONTROLE

- Type du point de vente : MARCHE DES LICES à RENNES
- Nom de l'exploitant du point de vente :
- Adresse complète : CARNAC

II - PRELEVEMENT

- Espèce du coquillage : Huitres plates
- Date : 13.11.82
- Agent préleveur : M. DORER
- Fiche de prélèvement n° : 3
- Modèle de l'étiquette de salubrité (1) A_1, (A_2), B_1, B_2, C_1, C_2, D, E, F, G K.
- N° et série de cette étiquette : (2) A2a 673972

III - ORIGINE DES COQUILLAGES

Pour les étiquettes modèles A, B, C, D, E, K,	Pour les étiquettes modèle F,	Pour les étiquettes modèle G.
N° d'établissement ou de pêcheur : 35005	N° d'expéditeur :	Origine de l'expéditeur : - Pays :
Date d'expédition : 13.11.82	Date d'expédition :	- Localité :
	N° du réexpéditeur :	Date d'expédition :
	Date de réexpédition :	N° de l'importateur :

IV - RESULTATS D'ANALYSE

Coliformes fécaux : (Nombre dans 100 ml) (3)	Streptocoques fécaux : (Nombre dans 100 ml) (3)	Divers : Salmonelles dans 25 ml
182	0	ABSENCE

- Analyse N° 3120 effectuée le 15.11.82 à RENNES 19.11.82

Le Directeur du Laboratoire,

C. DAVID
Docteur Vétérinaire

(1) entourer le symbole correspondant au modèle de l'étiquette prélevée
(2) ensemble de lettres et de chiffres à reporter intégralement (ex. A_{1b} 560273....)
(3) Coliformes fécaux : résultats supérieurs à 300/100 ml
Streptocoques fécaux : résultats supérieurs à 300/100 ml.

DE L'ILLE-ET-VILAINE

IRECTION DES SERVICES
VÉTÉRINAIRES

34, RUE DE COËTLOGON
35031 RENNES CEDEX
Tél. 59-21-50

Réf. à rappeler
SV/N° 2206 GD/MBA

DOCUMENT IX

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

RENNES LE 21 DECEMBRE 1982

R E C O M M A N D E

Monsieur,

Un technicien des Services Vétérinaires - Hygiène Alimentaire - a constaté

- le 17 décembre 1982 dans les succursales "MARGUERITE" de CHARTRES de BRETAGNE et de RENNES - Centre Commercial Italie et Square Sarah Bernhardt - (5 colis),

- le 20 décembre 1982, à votre dépôt installé sur la voie publique au 1 quai Duguay Trouin à CANCALE, et ceci en présence du Contrôleur aux Affaires Maritimes de ce secteur (14 colis),

que sur les colis d'huîtres en provenance de votre établissement, était apposée, en plus de l'étiquette sanitaire réglementaire désignant votre établissement sous le N° 21-50, une étiquette commerciale portant les mentions imprimées suivantes : "Huîtrière d'Armor" - "Fines de Claires".

Après m'être renseigné près de l'I.S.T.P.M. et des Affaires Maritimes du quartier de Saint-Malo, il s'avère que votre concession n'est pas équipée en "claires" et qu'à plus forte raison votre production ne peut pas recevoir la dénomination "fines de claires", dénomination réservée à des huîtres élevées sous certaines conditions définies par les us et coutumes de la profession ostréicole.

En conséquence, j'ai l'honneur de vous demander de ne plus joindre à vos colis, dès à présent et définitivement, vos étiquettes commerciale "fines de claires" et de faire retirer par vos clients toutes celles se trouvant sur les bourriches de même origine que vous leur avez livrées.

Dans le cas contraire, je me verrai dans l'obligation de faire dresser à votre encontre un procès-verbal de délit en relevant autant d'infractions que d'étiquettes employées frauduleusement (application de la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits et de services).

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

G. GIELFRICH
DIRECTEUR DEPARTEMENTAL
DES SERVICES VETERINAIRES

Il faut bien avoir en tête que l'étiquette de salubrité n'a de valeur que pour la salubrité, mais elle n'a absolument aucune valeur commerciale. Il convient parfois de vérifier si le numéro inscrit existe réellement ; il peut y avoir des fraudes sur l'utilisation des étiquettes surtout pour les pêcheurs à pied. Il faut, pour eux, vérifier que le numéro de série correspond à celui de la personne à qui elle a été vendue : ainsi une personne a été trouvée sur le marché avec des étiquettes de salubrité volées sur lesquelles elle avait inscrit un faux numéro.

Pour les pêcheurs à pied, il n'est fait aucun contrôle, l'I.S.T.P.M se borne à leur désigner les lieux de pêche.

- Les crustacés

Ces animaux doivent être présentés vivants sur le marché. Mais en ce qui les concerne, il n'existe aucune étiquette sanitaire et, en outre, l'achat ne se fait pas, comme pour le poisson, à la criée où précisément se trouve une Inspection Sanitaire. A la différence des coquillages qui, en filtrant l'eau de mer pour se nourrir, concentrent les impuretés, les curstacés ne sont pas des témoins fidèles de la pollution d'un site.

Les tourteaux, araignées, étrilles, proviennent en général de St Malo ; les homards de Chausey, des Minquiers de même que les crevettes roses. Les crevettes grises de la Baie du Mont St Michel dont la saison de pêche se situe au printemps et en hiver, sont vendues vivantes ou cuites. Le reste de l'année, elles proviennent de Hollande et sont vendues cuites. A la cuisson, ces dernières n'ont pas la même couleur que les bretonnes : la crevette grise du Mont Saint Michel, cuite, devient brun-clair, légèrement rosé, tandis que celle d'importation est d'un brun accusé.

A l'égard des crabes, le choix et le mode de cuisson sont d'une grande importance pour les déguster, à leur juste valeur. Il faut savoir apprécier la densité de l'animal en la soupesant, la carapace posée dans la paume de la main ; geste que l'on constate très souvent sur le marché. En outre le céphalothorax ne doit pas être mou.

La particularité de la vente des produits de la mer est que la fraîcheur du produit joue un rôle essentiel pour les qualités organoleptiques. A la différence de ce qui se passe pour les viandes, le consommateur a, ici, le choix entre plusieurs états de fraîcheur.

Il doit donc être capable de juger lui-même les poissons, les mollusques ou les crabes. Le contrôle sanitaire n'est là que pour retirer, cas improbable au marché des Lices, des poissons avariés. Il est vrai que dans une région de pêche le consommateur, qui est souvent lui-même pêcheur, se montre exigeant et assure indirectement une vente de poissons de très bonne qualité. En revanche, le prélèvement des coquillages et leur analyse par le Service Vétérinaire est indispensable pour surveiller constamment l'état de salubrité des lieux de production.

c) *Les produits laitiers*

L'Ille et Vilaine se trouve au coeur de la production laitière : son cheptel laitier et sa production laitière sont les premiers de France.

Le lait et ses dérivés ont des qualités diététiques indéniables. De ce fait, de nombreux consommateurs, les jeunes dans un esprit "écologique" et les plus âgés par tradition, recherchent le lait cru, parfois en oubliant qu'une fois bouilli, il a perdu les qualités propres au lait cru.

L'éradication de la tuberculose et de la brucellose permet d'assurer la commercialisation d'un lait sain.

En ce qui concerne le lait cru, la législation est stricte : la commercialisation doit se faire dans les deux heures qui suivent la traite, sinon il doit être constamment sous le régime du froid et le contenant porter une bande de couleur jaune "Lait cru". (Décret du 21 mai 1955, modifié par les décrets des 23-9-1970 et 4-1-1974).

Un problème se pose donc sur un marché qui se déroule de 8 heures à 12 heures au moins. Certes, les producteurs ne viennent pas de loin et apportent le lait de la traite du matin. En hiver, il n'y a aucun risque

en raison de la température, mais en été la conservation du lait n'est pas des plus faciles. Au surplus, la vente du lait cru pose un autre problème que j'ai découvert en discutant avec une petite productrice qui apporte 5 à 6 litres de lait par jour dans des bouteilles en plastique. Comme je lui demandais l'heure de la traite, elle m'a répondu que son lait ne provenait pas de la traite du matin, mais qu'elle avait puisé dans le tank de refroidissement avant son départ pour le marché. Que penser de l'hygiène d'un tel lait : prélèvement dans le tank, propreté de ce prélèvement, de la bouteille et du transport à température ambiante ?

Il en est de même pour le beurre, enveloppé en portions d'une demi-livre, soit en briques, soit en ronds et offert à la température ambiante ; chaque producteur présentant soit du beurre doux, soit du beurre salé, vend entre 10 et 15 kg et parfois 20 kg par marché.

Résultats des prélèvements de beurre fait le 06 novembre 1982 (Cf. doc. X).

La qualité bactériologique des beurres est satisfaisante dans l'ensemble sauf pour les numéros 19 et 34.

Mais leur qualité organoleptique se dégrade rapidement même lorsqu'ils sont conservés par le froid ; en effet, après 48 h. de conservation au réfrigérateur, il apparaît un gout de rance (oxydation des graisses).

Ceci serait dû à une mauvaise technique de fabrication, le barattage étant poursuivi jusqu'à l'obtention de très gros grains de beurre (taille d'un poing).

La fabrication se fait - soit à partir de lait caillé qui donne un beurre mal délaité, ce qui expliquerait son mauvais goût,

- soit à partir de crème obtenue à la poche ou à l'écrémeuse traditionnelle mais parfois conservée trop longtemps, ce qui entraîne l'oxydation des matières grasses.

Pour obtenir un produit de qualité, il faut arrêter le barattage dès l'apparition de petits grains de beurre, ensuite soutirer le babeurre, le remplacer par de l'eau froide et procéder ainsi à un lavage des grains répété 2 ou 3 fois. Après cela, on malaxe le beurre.

PRELEVEMENTS DE BEURRES FERMIERS EFFECTUES AU MARCHE DES LICES DE RENNES

DOCUMENT X

LE 6 NOVEMBRE 1982

ANALYSE BACTERIOLOGIQUE

N° d'ordre du prélèvement	[illegible]	19	28	29	30	31	32	33	34	35	37
Micro-organismes de contamination	106.000	116.000	48.000	484.000	228.000	172.000	102.000	223.000	180.000	140.000	1.470
Coliformes indologènes..	0.7	> 110	2	15	21	0	20	0	> 110	0	0
Staphylocoques	3	ABSENCE	ABSENCE	ABSENCE	ABSENCE	ABSENCE	ABSENCE	ABSENCE	ABSENCE	ABSENCE	ABSENCE

Non satisfaisant pour les N°s 19 et 34.

ANALYSE CHIMIQUE

Humidité .....%	14,9	11,25	13.41	13.65	12.70	14.80	12.26	15.27	14.55	20.42	14.39
Chlorures en Nacl .....%	1.2	1.0	0.65	2.0	2.65	0.85	1.4	1.5	2.85	1.66	1.65
Phosphatase en µg de phénol par g de beurre	64	79	125	121	64	35	114	33	104	124	16

RENNES, le 28 DECEMBRE 1982

LE DIRECTEUR DU LABORATOIRE,

d) *Les volailles*

Les volailles sont nombreuses sur le marché ; elles sont vendues soit par des volaillers abattant dans un abattoir (estampille ovale auto-collante), soit par des petits producteurs, abattant dans des tueries particulières (estampille en losange, auto-collante souvent absente). Chacun de ces derniers réserve sa production pour le marché.
On trouve aussi de tout petits producteurs amenant 2 ou 3 volailles par semaine, certains les présentant non vidées. Sinon les volailles sont toujours présentées au moins effilées.

En ce qui concerne ces petits producteurs, il est évident qu'on ne peut contrôler le circuit comme on le fait pour la viande. On se borne au contrôle du local d'abattage qui permet l'obtention de l'estampille en losange si les abattages ne dépassent pas 50 têtes par semaine. Ni l'hygiène de l'abattage, ni la conservation de la carcasse ne peuvent, dans ces conditions, être contrôlées à chaque abattage.

D'après un sondage opéré chez les petits producteurs, les volailles seraient abattues la veille du marché à l'âge de 4 mois environ ; elles auraient été élevées au grain et en liberté, à partir de 8 semaines environ.

Il existe aussi un marchand de volailles vivantes.

e) *Les lapins*

Les lapins sont vendus essentiellement par les petits producteurs, chacun en apportent 2 ou 3. Les abats présentés sont très sains. Parfois la présentation est faite avec les pattes, ce qui est interdit. Si l'on en fait la remarque, les vendeurs, en général des personnes âgées, affirment être au courant, mais négligent de les enlever, car disent-ils, "*c'est la tradition, çà s'est toujours fait comme çà.*"

f) Les oeufs

Les oeufs sont vendus par presque tous les petits producteurs, mais il est bien difficile de savoir s'il s'agit réellement d'oeufs "fermiers" ou d'oeufs "industriels", car bien entendu les oeufs ne portent aucune mention.

La vente se fait, conformément à la législation ; en vrac et non calibrés, dans des paniers. Ils sont rarement très sales. La coquille des oeufs étant perméable, les germes peuvent la traverser. Il est donc préférable d'éviter d'acheter des oeufs sales, même d'apparence "fermière".

g) Les fromages

Sur le marché on trouve d'une façon régulière 2 producteurs-vendeurs de fromages de chèvres de leur fabrication.

Il convient de s'assurer que le cheptel est contrôlé régulièrement par le Service de Santé animale, pour la prévention de la brucellose et de la tuberculose.

Des prélèvements opérés au marché permettent de contrôler l'hygiène de la fabrication. (voir document XI).

DOCUMENT XI

PRELEVEMENT DE FROMAGE FRAIS DE CHEVRE AU MARCHE DES LICES

Examen bactériologique

- coliformes à 30 ° C ..... ABSENCE
- coliformes à 40 ° C ..... ABSENCE
- Levures 48
- Moisissures 3
- oïdium 0
- staphylococcus aureus ..... ABSENCE
- salmonelles ..... ABSENCE

Analyse chimique

- matière sèche ..... 12,53 %
- matière grasse (en % MS) ..... 43,89 %
- phosphatase ..... négative

Conclusion

RESULTAT SATISFAISANT.

PRELEVEMENT DE FROMAGE DE CHEVRE AU MARCHE DES LICES

Examen bactériologique

- coliformes à 30 ° C ..... ABSENCE
- coliformes à 40 ° C ..... ABSENCE
- staphylocoques ..... ABSENCE

Analyse chimique

- matière sèche ..... 33,31 %
- matière grasse ..... 52,53 %
- Phosphatase ..... négative

Conclusion

RESULTAT SATISFAISANT.

Remarque : l'absence de phosphatase traduit le chauffage que subit le lait pour obtenir le caillage.

CONCLUSION

L'organisation de l'inspection en dehors du marché est telle que toutes les étapes de la production animale sont déjà contrôlées.

Aussi une inspection rigoureuse sur le marché ne s'impose pas et pourrait même nuire au marché.

Il serait peut être intéressant de demander aux vendeurs et aux consommateurs ce qu'ils pensent de l'Inspection telle qu'elle se pratique actuellement, le genre d'inspection qu'ils souhaiteraient et les conseils qu'ils désireraient recevoir.

Combien de consommateurs, en effet, connaissent l'existence du Service d'Inspection, l'ampleur de sa tâche et la faiblesse de ses moyens. Il y aurait peut être intérêt à informer les consommateurs du travail de contrôle et à les associer à cette entreprise en vue de la recherche d'un produit de qualité.

4 - MOTIVATION DE LA FREQUENTATION DU MARCHE DES LICES

Il existe certainement un ensemble de raisons profondes qui expliquent la fréquentation observée et qui drainent vers le marché chaque samedi entre 12000 et 15000 personnes, avec une pointe de plus de 2900 entre 10 heures 15 et 10 heures 30.

On trouve l'énoncé de ces raisons dans une enquête réalisée en avril 1977, par la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ille et Vilaine, dont les résultats publiés montrent que les personnes interrogées :

- jugent les produits offerts de meilleure qualité et de bonne fraîcheur, avec des possibilités de choix importantes ;
- estiment qu'il existe la possibilité de comparer facilement les denrées présentées par les divers vendeurs, d'où une situation de concurrence parfaite et qu'il est appréciable de trouver certaines spécialités vendues exclusivement par l'un ou l'autre des commerçants-exposants (bouchers-charcutiers) ;
- sont satisfaits de se procurer des produits "fermiers" donc, à leurs yeux, naturels et non pollués par des produits chimiques, et constatent que les denrées sont moins chères parce que vendues directement du producteur au consommateur ;
- enfin un certain nombre de personnes fréquentent le marché en raison du "climat" qui y règne et de l'ambiance "rurale et naturelle" qui en émane. Elles déclarent s'y rendre uniquement pour "le contact humain". Le marché offre, en effet, un brassage important de toutes les catégories socio-professionnelles et permet des rencontres agréables entre citadins et ruraux.

On peut ainsi se rendre compte que l'élément déterminant de la fréquentation du marché est la recherche d'avantages spécifiques liés, soit à la qualité, soit au choix, soit à la fraîcheur des produits. C'est là que les Services Vétérinaires ont un rôle primordial à jouer en faisant respecter et en assurant la qualité des denrées.

On retiendra, en outre, l'importance des aspects non commerciaux du marché : ambiance attractive, recherche du contact humain. C'est ainsi que dans un article du quotidien local "OUEST FRANCE" du 22.02.1978 des rennais interrogés à propos du marché ne craignent pas d'affirmer : " ... *les Lices font partie du coeur de la ville* ...", " ... *il y a familiarité des gens avec ce lieu* ..."

L'opinion des commerçants-exposants est résumée convenablement dans cette réponse à un journaliste d'un boucher du marché : " ... *nous avons besoin des Lices pour vivre, de plus nous avons la prétention d'apporter quelque chose de la campagne, fabriqué suivant de vieilles traditions de qualité. Si vous faites ce parking, 8 sur 10 des bouchers charcutiers disparaîtront car ils n'auront pas les moyens d'acheter un camion réfrigérant* ..." (Ouest France 22.02.78).

5 - AVENIR DU MARCHE

On a vu au chapitre précédent les menaces qui s'étendent sur le marché. Celui-ci arrive donc à une période critique et s'il a réussi à échapper jusqu'à présent à sa transformation en parking, ce n'est que grâce à la vigilance de ses défenseurs.

Il devrait donc sans doute survivre à la rénovation des pavillons grâce à sa fréquentation soutenue, à la volonté des commerçants ainsi qu'à la compréhension des Services Vétérinaires qui tolèrent ce marché traditionnel et la perpétuation d'usages et de coutumes qui en font précisément l'originalité.

Si la rénovation des bâtiments se soldait par l'obligation d'exposer les denrées sur des étaux standards, avec retour en verre, vitrines réfrigérantes et remorques, alors le marché perdrait son caractère authentique, car seuls subsisteraient les spécialistes-revendeurs.

Sa disparition consacrerait la fin d'une production artisanale qui avait su à travers les siècles se faire une place au coeur d'une grande ville, capitale de la Bretagne.

Absence de contraintes matérielles des Services Vétérinaires et des Fraudes vis-à-vis des exposants, intérêt économique pour les commerçants et les petits producteurs agricoles qui viennent vendre quelques légumes ou quelques douzaines d'oeufs, attrait des produits naturels chez bon nombre d'acheteurs, habitude traditionnelle chez la grande masse de ceux qui s'y rendent régulièrement chaque samedi, plaisir des citadins de communiquer avec des ruraux : voilà tout ce qu'a apporté jusqu'ici le Marché des Lices à la population rennaise.

Sera -ce suffisant pour l'avenir ? Aujourd'hui le marché et les halles existent encore, mais pour combien de temps ?

CONCLUSION

RENNES par son histoire a été longtemps attachée au milieu rural. C'est par tradition et par habitude que ses habitants viennent le samedi s'approvisionner sur le Marché des Lices. Ils y trouvent des produits "comme autrefois", du moins avec le goût d'autrefois mais avec la salubrité d'aujourd'hui. Le sentiment d'acheter du "naturel" est conforté par la présence des producteurs dont les produits n'ont pas suivi le circuit industriel.

Ici, les marchandises sont fraîches et ne sont pas accompagnées d'une étiquette portant une date limite ; c'est le contact avec le producteur qui renseigne le consommateur qui, en outre, doit faire appel à ses sens pour avoir une idée précise de la fraîcheur de la denrée exposée. Il ne choisit pas forcément en fonction du prix ou d'un qualificatif fermier ou biologique, encore moins d'une photo, mais en fonction de la qualité réelle du produit qu'il a jugé lui-même en faisant appel à son sens visuel, olfactif et gustatif. Les producteurs, de leur côté, sont parfaitement conscients de la qualité de leur marchandise et heureux de satisfaire leur clientèle attitrée.

Ainsi, l'acheteur averti peut trouver des produits de très bonne qualité à des prix courants, mais en contrepartie il devra se lever tôt chaque samedi, parcourir le marché et comparer entre les divers marchands.

Il y trouve la joie de faire ses courses par amour de la bonne "chair" et non de subir la corvée de fin de semaine en traînant un chariot dans une grande surface.

Où est le bon choix :

- d'un côté, une ambiance bon enfant et en plein air, de l'autre une atmosphère froide, impersonnelle et noyée de lumière artificielle,
- d'un côté, des denrées alimentaires exposées sur des tréteaux surchargés de produits frais parmi une cohue sympathique, de l'autre des rangées de boîtes métalliques, des produits sous cellophane alignés dans des rayons et au milieu d'une atmosphère lourde de mauvaise humeur.

En outre, dans une grande surface, les produits sont standardisés, normalisés, uniformisés autant pour le goût que pour l'emballage; l'inspection y est stricte, tandis qu'au Marché des Lices le consommateur prend la responsabilité du choix de son vendeur avec lequel il peut converser et de la denrée achetée ; ici l'inspection est un luxe nécessaire.

Chacun peut donc en toute liberté choisir entre le Marché des Lices, en sursis, et une des nombreuses grandes surfaces qui ceinturent Rennes et sont en expansion.

Outre qu'il est rassurant de trouver des produits non préemballés, il est également réconfortant de constater que des petits producteurs peuvent encore vivre à l'ombre des hypermarchés.

Le maintien d'un tel marché fonctionnant sur des bases traditionnelles joue un rôle essentiel dans un monde de plus en plus inhumain et artificiel, pour sensibiliser les jeunes générations à une nourriture saine et naturelle bien différente de celle des "fast food".

LEGENDE DES PHOTOS

LE MARCHE AUTREFOIS

A - Le marché des Lices avant la construction des Halles vers 1860.

B - La Halle Ouest façade (noter le dénivelé)

C - Les Halles (la halle Est au 1er plan. Les deux halles Est ne sont pas encore jointes) vues du haut des Lices.

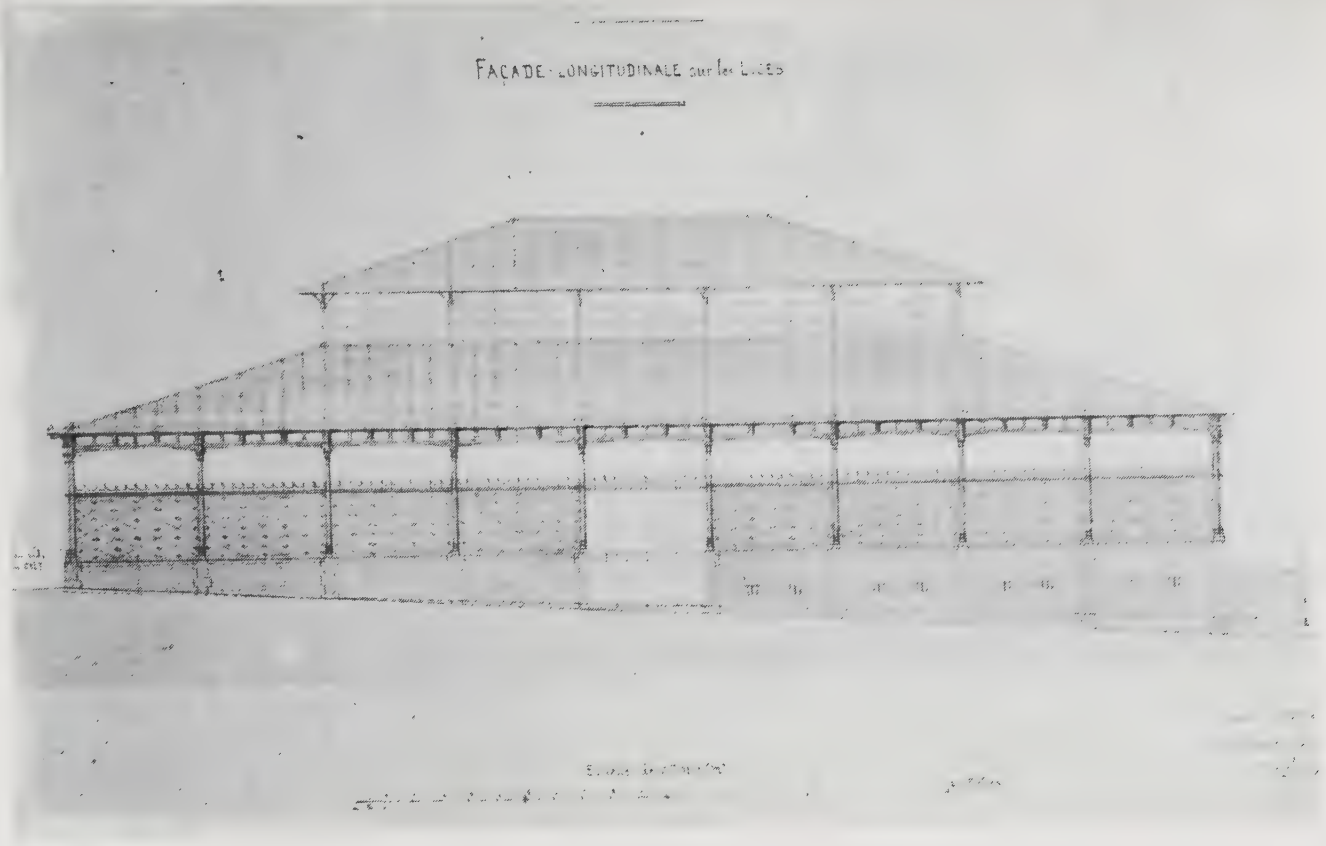
D - Les Halles (La halle Ouest au 1er plan) vues du Bas des Lices

E - La foule du samedi

F - Un secteur particulièrement animé.

Ces photos ont pu être reproduites grâce à la haute bienveillance et à la grande compréhension de Monsieur VEILLARD Conservateur du MUSEE de BRETAGNE.

(cliche Musee de Bretagne)



(cliche Musee de Bretagne)

(cliche Musee de Bretagne)

(cliché Musee de Bretagne)

64. *RENNES - Le Marché de la Place des Lices*

(cliché Musée de Bretagne)

(cliche Musee de Bretagne)

LE MARCHE AUJOURD'HUI

A - Vue intérieure de la Halle Est : la verrière joignant les deux Halles Est.

B - Vue intérieure de la Halle Ouest.

C - Vue générale de la place un jour de marché : la foule du samedi.

D - La Halle Ouest : Noter l'abondance de la marchandise et la rusticité des installations.

E - La Halle Ouest : les crochets près de l'entrée servent toujours.

F - Etal de poissonnerie

G - Etal de petits producteurs devant l'entrée de la Halle Est

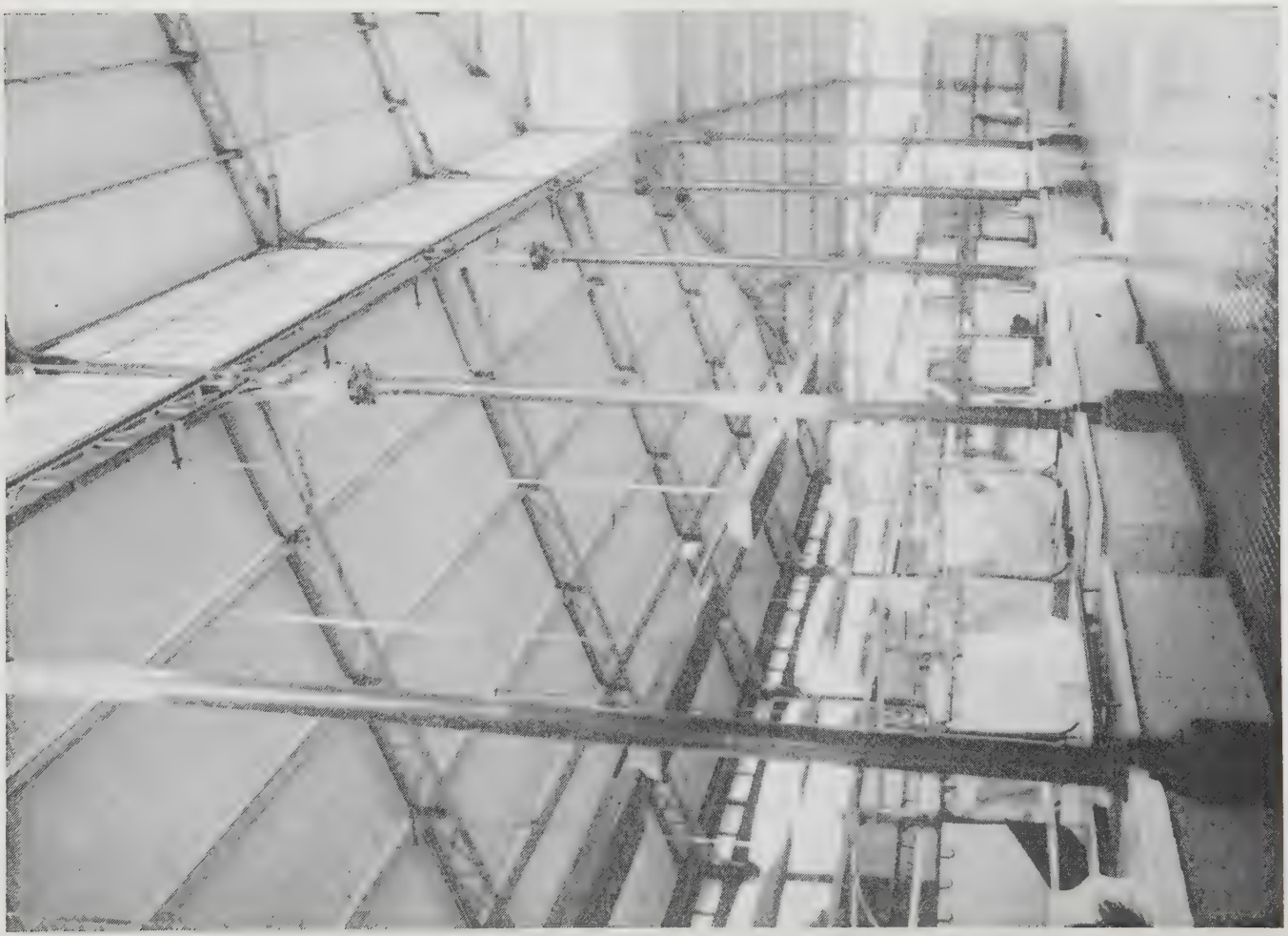
H - Les oeufs en vrac.

I - Distribution du lait cru.

J - Bouteilles de lait cru et de lait baratté

K - Les petits pots de crème fermière.

A - cliché G DORER - (D S V 35)



B _ cliché G DORER _ (D S V 35)

C – cliché G DORER – (D S V 35)

D . cliche G DORER – (D S V 35)

E cliche G DORER – D S v 351

F — cliche G DORER — (0 5 + 55)

G cliche G DORER – [illegible]

H cliché G DORER -

I cliche G DORER -

J — cliche G DORER —

K _ cliché G DORER _ (D S V 35)

BIBLIOGRAPHIE

1 - BANEAT (P) :

Le vieux Rennes. FERN, PARIS, 1972, 679 p.

2 - LEMETAYER (M) :

Janvier, Maire de Rennes de 1908 à 1923
Thèse Doct. Univ. RENNES, 1971.

3 - MEYER (J) :

Histoire de Rennes. PRIVAT, TOULOUSE, 1972, 490 p.

4 - NIERES (Cl) :

La reconstruction d'une ville au XVIIIe siècle : Rennes 1720-1760
KLINCKSIECK, PARIS, 1972, 415 p.

5 - PIETTRE (M) :

Inspection des viandes et des aliments d'origine carnée.
Industrie et techniques d'Inspection. BAILLIERE, PARIS, 1952, 838 p.

6 - PORTEJOIE (G) :

Contribution à l'étude des nouvelles transformations des produits de la mer.
Thèse Doct. Vét, ALFORT, 1981.

7 - RENNES (I) :

Traite de l'Inspection des Viandes de boucherie, volailles, gibiers, poissons, crustacés et mollusques. MASSON, PARIS, 1910, 368 p.

8 - VEILLARD (J.Y) :

Rennes au XIXème siècle : architectes, urbanisme et architectures THABOR, RENNES, 1978, 520 p.

9 - VEILLARD (J.Y) :

Rennes Naguère. PAYOT, PARIS, 1981, 207 p.

10 - VIE (M) :

Rennes sous le 1er Empire. Thèse Doct. Univ, RENNES 1971

11 - SIPIL :

Le marché des Lices : approche structurelle et prospective CHAMBRE DE COMMERCE et d'INDUSTRIE, RENNES, 1977, 43 p.

12 - DORER (G)

Etude de certains aspects de l'inspection qualitative et sanitaire des produits de la pêche. Services Vétérinaires d'Ille-et-Vilaine, RENNES, sept. Oct 1979.

13 - ARCHIVES MUNICIPALES de RENNES :

Anciennes liasses 113, 175, 371, 372.

Séries M, 292 à 306 ; 5 F 2 ; 5 F 20 ; IX 8, 9, 89, 98, 99, 103 ; 2 D 1/10, 1/11, 1/12, 1/13, 1/18, 1/21 ;
OX 26, OX 27.

U : Le Professeur de l'Ecole Vétérinaire
rapporteur

Professeur Ch. LABIE

VU : Le Directeur de l'[illegible] Vétérinaire

Professeur R. LAUTIE

VU : Le Président de la Thèse

Professeur ROUX

VU et PERMIS D'IMPRIMER
Toulouse, le 8-3-1983
Le Président de l'Université Paul Sabatier

Professeur D. BANCEL